



ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR
— CITADELLE —

Révéléateur de Talents !

Formation en Alternance

Restaurateur

Article 49

Une formation réputée :

L'École Hôtelière Provinciale de Namur propose depuis 80 ans, une formation de haute qualité, les professeurs de pratique professionnelle étant tous issus du milieu hôtelier, et passionnés par la transmission de leurs savoirs. L'École en proposant des formations en alternance innove et a pour volonté de permettre à d'autres profils d'élèves profiter de cette qualité d'enseignement et d'encadrement, et de pouvoir accéder aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

L'alternance, c'est APPRENDRE en TRAVAILLANT, c'est vivre au rythme de l'école et de l'entreprise, c'est se former tout en percevant un revenu.

Votre profil :

Vous êtes passionné de cuisine ou de service en salle, vous aimez travailler en équipe, vous êtes dynamique et persévérant, vous recherchez la qualité et le dépassement de soi, alors sans conteste, cette formation vous épanouira.

Le métier :

Le cuisinier : prépare, cuit les aliments en vue de réaliser des mets savoureux. Il élabore les menus en fonction des approvisionnements, de la saison, de la clientèle. Il détermine les quantités à acheter, vérifie la qualité. Il répartit le travail de l'équipe et veille à l'application des techniques (découper, émincer, éplucher, vider, barder, flamber, cuire, mijoter...). Il anticipe en préparant à l'avance, ce qui peut l'être, met la dernière main à l'exécution des plats puis veille à la présentation esthétique des préparations. La remise en ordre, et le respect des normes d'hygiène font également partie de sa fonction.

Le maître d'hôtel : est le chef d'orchestre de la brigade de salle d'un restaurant. Il travaille généralement dans des restaurants « haut de gamme » attachés à un accueil et une qualité de service irréprochables. Il se charge d'accueillir le client, le mener à sa table, prend les commandes tout en proposant différentes suggestions, puisque la composition de la carte n'a aucun secret pour lui. Il peut également assurer la fonction de sommelier. Il supervise le personnel de salle, s'assure de la bonne gestion des approvisionnements des fournitures de salle et contrôle la qualité de travail de chacun. Tout doit être impeccable, de l'hygiène et de la présentation de la salle et du personnel en passant par la propreté et le dressage des tables. Le maître d'hôtel peut être amené à réaliser la finition de certains plats devant les convives, comme la découpe particulière, un flambage....

Mission :

Les attributions du chef sont : la création des plats et cartes, la passation des commandes, la conservation et la gestion des marchandises, la gestion et la supervision de son équipe, le respect des normes d'hygiène, la tenue de la cuisine...

Les attributions du maître d'hôtel sont : la prise de réservation et la préparation du plan de salle, le briefing d'avant service et la répartition des tâches, la supervision et le contrôle des activités pendant le service, accueil, conseils à la clientèle et la prise de congé, le règlement des incidents de service...

Evolution

Après quelques années d'expérience, **le cuisinier** peut devenir chef de cuisine, ou directeur de la restauration. Quant **au serveur**, il peut devenir maître d'hôtel ou sommelier.

L'un et l'autre peuvent travailler dans de structures très variables quant à la taille, chez un traiteur, dans des collectivités, ou dans des restaurants haut de gamme

100 % d'embauche des jeunes diplômés !



Conditions d'accès

Vous devez avoir atteint l'âge de 15 ans et avoir 25 ans maximum. Tous les détails des modalités seront connus via l'école.

L'organisation

Au cours de votre formation, vous progressez à votre rythme, en alternance Entreprise/Ecole, selon un calendrier préétabli.

Titres obtenus :

Après le 2ème degré : attestation de compétences professionnelles du second degré professionnel de l'enseignement secondaire en alternance.

Après le 3ème degré : certificat de qualification spécifique de l'Enseignement professionnel en alternance

Grille horaire :

Restaurateur	4 P (CPU)	5 P
Formation commune		
Français	3 h	3 h
Mathématique	3 h	---
Langue moderne	2 h	
Géographie	---	1 h
Socio-Economie	---	2 h
Sciences	---	2 h
Formation optionnelle		
Technologie du métier : Salle	2 h	2 h
Technologie du métier : Cuisine	1 h	2 h
Travaux pratiques : Salle	3 h	3 h
Travaux pratiques : Cuisine	3 h	3 h
TOTAL	17 heures	18 heures

Plus d'informations ?

Avenue de l'Ermitage, 7

BE-5000 Namur

081 / 77 68 34

www.ehpn.be



@ehpnamur