

## Au programme

- ✓ Service d'un menu simple
- ✓ Service d'un menu élaboré
- ✓ Conseil vins et accords mets
- ✓ Contrôle déroulement service
- ✓ Coordination et Encadrement
- ✓ Base d'anglais liées aux métiers

## Aptitudes :

L'emploi de premier chef de rang peut s'exercer en horaire fixe ou variable, coupé ou direct. Ce métier implique la station debout, de fréquentes allées et venues ainsi que des manutentions. Le premier chef de rang assure des journées très physiques, pendant lesquelles il conjugue amabilité, dextérité et rapidité. Il est soumis à des périodes d'activité soutenue dites «coup de feu».

Il doit pouvoir s'intégrer dans une équipe pluridisciplinaire et s'adapter aux exigences de la clientèle. Par ailleurs, l'emploi nécessite de :respecter et appliquer rigoureusement les règles d'hygiène personnelle et d'hygiène professionnelle (vis-à-vis de la clientèle, des collègues, du matériel, des marchandises), **porter une tenue professionnelle adaptée**, respecter et appliquer les règles de sécurité (incendie,...), respecter et appliquer les réglementations concernant le tri sélectif.

## Un tremplin pour l'emploi - Diplôme

L'apprenant qui satisfait aux épreuves de fin de formation obtient un **Diplôme de formation de Chef d'entreprise**, homologué par la Communauté Française de Belgique. Il se voit également décerner un **Certificat de connaissances de base en gestion**.

colorcopyprint.be

N'hésitez pas à nous contacter pour connaître les dates de la prochaine session!

foclam@ifapme.be  
069/89 11 11

Centre IFAPME Wallonie picarde  
rue Paul Pastur, 2B 7500 Tournai  
Service de Wallonie picarde  
rue Paul Pastur, 2C 7500 Tournai



## Premier chef de rang (salle)



L'IFAPME est un réseau de Services et de Centres de formation en Wallonie.



## Formation Chef d'entreprise

Une formation pour adultes (dès 18 ans) qui ont soif d'indépendance ! C'est la formule idéale si vous souhaitez apprendre un métier pour l'exercer en tant que salarié, devenir indépendant ou créer/reprendre une entreprise...

La formation donnée en horaire décalé se veut essentiellement pratique. Elle est dispensée par des professionnels du secteur qui partagent leur expérience de terrain et qui privilégient les études de cas et travaux pratiques.

**A partir  
de  
18 ans**

## Stage IFAPME

Le réseau IFAPME offre la possibilité de se **former en alternance**. Ainsi, les apprenants peuvent conclure, via un référent IFAPME, une convention de stage dans une entreprise en activité et acquérir la maîtrise du métier ! Par semaine, la durée du stage est de 38 heures maximum, incluant les heures de cours. Le stagiaire bénéficie d'une allocation mensuelle et d'un statut spécifique.

Pour plus d'informations : surfez sur [www.ifapme.be](http://www.ifapme.be) et contactez un référent IFAPME au Service de Wallonie picarde.

## Les Référents IFAPME

Service IFAPME de Wallonie picarde

Rue Paul Pastur, 2C, 7500 Tournai

Tél : 069/ 45 22 40 Mail : [service.tournai@ifapme.be](mailto:service.tournai@ifapme.be)

**Se former en alternance, c'est apprendre son métier avec des pros à la fois en entreprise et dans un centre IFAPME.**

## Description du métier :

Le «premier chef de rang» doit maîtriser les différentes tâches d'un «garçon de salle/d'une serveuse» : noter et organiser les réservations ; assurer la mise en place de la salle et des annexes ; accueillir les clients et les conseiller dans le choix des mets et des boissons; prendre les commandes et les transmettre au personnel de buffet et/ou de cuisine ; présenter et effectuer le service des mets et des boissons ; établir les notes et encaisser les additions.

Le premier chef de rang peut :

- exercer le métier sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique ;
- exercer le métier sans supérieur hiérarchique, sans personne à superviser ;
- exercer le métier et être responsable de plusieurs personnes.

## Durée de la formation : 1 an

La formation « **A93 : premier chef de rang** » est composée de deux niveaux sur un an. Dans un 1<sup>er</sup> temps, le candidat suivra les modules A92 (garçon de salle/serveuse), sous réserve de réussite des épreuves, il pourra accéder au niveau supérieur : A3 (premier chef de rang).

**A92 (garçon de salle/serveuse)**



**A93 (premier chef de rang)**

**Attention : la personne titulaire d'un diplôme de « premier chef de rang » n'est pas préparée à l'obtention d'un diplôme donnant l'accès à la profession (ouverture d'un restaurant).**

S'il souhaite gérer son propre établissement, il lui est conseillé de suivre la formation « A91 : « cuisinier travaillant seul » et de compléter ce cursus d'un module de salle (« A92 : garçon de salle/serveuse ») + de la gestion.



## Conditions d'admission :

Ne plus être soumis à l'**obligation scolaire** ET satisfaire à une de ces exigences :

- Soit être titulaire du **certificat d'apprentissage**;
- Soit être titulaire du **CESI** : avoir réussi le deuxième degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique ;
- Soit avoir réussi le troisième degré de l'enseignement secondaire professionnel + être titulaire d'un **certificat de qualification** ;
- Soit avoir satisfait à un examen d'entrée ou un **dossier de motivation**.

NB : Le chef d'entreprise ou l'indépendant ayant exercé son activité durant au moins 1 an, dans les 5 années précédant son admission aux cours, est dispensé de répondre à ces conditions.

## Droit d'inscription :

Les droits d'inscription sont fixés annuellement. Le montant est annoncé dans le 'carnet bleu' du Centre.

L'intégralité du droit d'inscription doit être réglée au comptant (soit au plus tard la 2<sup>ème</sup> semaine de cours).

## Démarches pour valider l'inscription :

- Remettre la copie de votre carte d'identité valide;
- Remettre la copie du titre ou diplôme requis selon les conditions d'admission ;
- Compléter la fiche d'inscription IFAPME (disponible à l'accueil) ;
- Régler le droit d'inscription.

Plus d'infos :

Par tél : 069/89 11 11

Par mail : [foclam@ifapme.be](mailto:foclam@ifapme.be)

Sur le web : [www.tournai.ifapme.be](http://www.tournai.ifapme.be)