

ENSEIGNEMENT QUALIFIANT – 3^{ÈME} DEGRÉ PROFESSIONNEL
RESTAURATEUR / RESTAURATRICE

Le restaurateur / La restauratrice conçoit une carte et des menus, les réalise et les sert selon les règles en vigueur dans le métier.

Il/Elle détermine le prix de revient de ses menus et planifie ses achats.

Il/Elle respecte les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ce métier peut être exercé dans des établissements de toutes catégories. Le restaurateur / La restauratrice travaille en cuisine, effectue la mise en place, le service, l'envoi et la remise en ordre.

En salle, il / elle enregistre les réservations, accueille le client, prend la commande et la transmet en cuisine.

Fréquenter les établissements de ses collègues et s'informer de l'évolution de la profession aidera le restaurateur / la restauratrice à cultiver son art.

C'est un métier d'accueil et de service qui exige des qualités humaines et relationnelles mais aussi des connaissances de gestion.

ACTIVITÉS

Établir le menu, la carte et déterminer le prix de revient

Effectuer les achats

Effectuer la mise en place

Accueillir le client

Prendre et transmettre la commande

Effectuer le service et l'envoi

Prendre congé du client

Remettre en ordre



APTITUDES

Créativité

Organisation

Autonomie

Flexibilité

EXEMPLES DE COURS

Cours généraux	Cours de l'option
Français	Connaissance de gestion
Mathématique	Technologie de la cuisine
Sciences	Salle / Sommellerie
Langue moderne	Travaux pratiques (Cuisine / Salle)

DÉBOUCHÉS

Chef(fe) de cuisine

Employé(e) dans un restaurant, chez un(e) traiteur

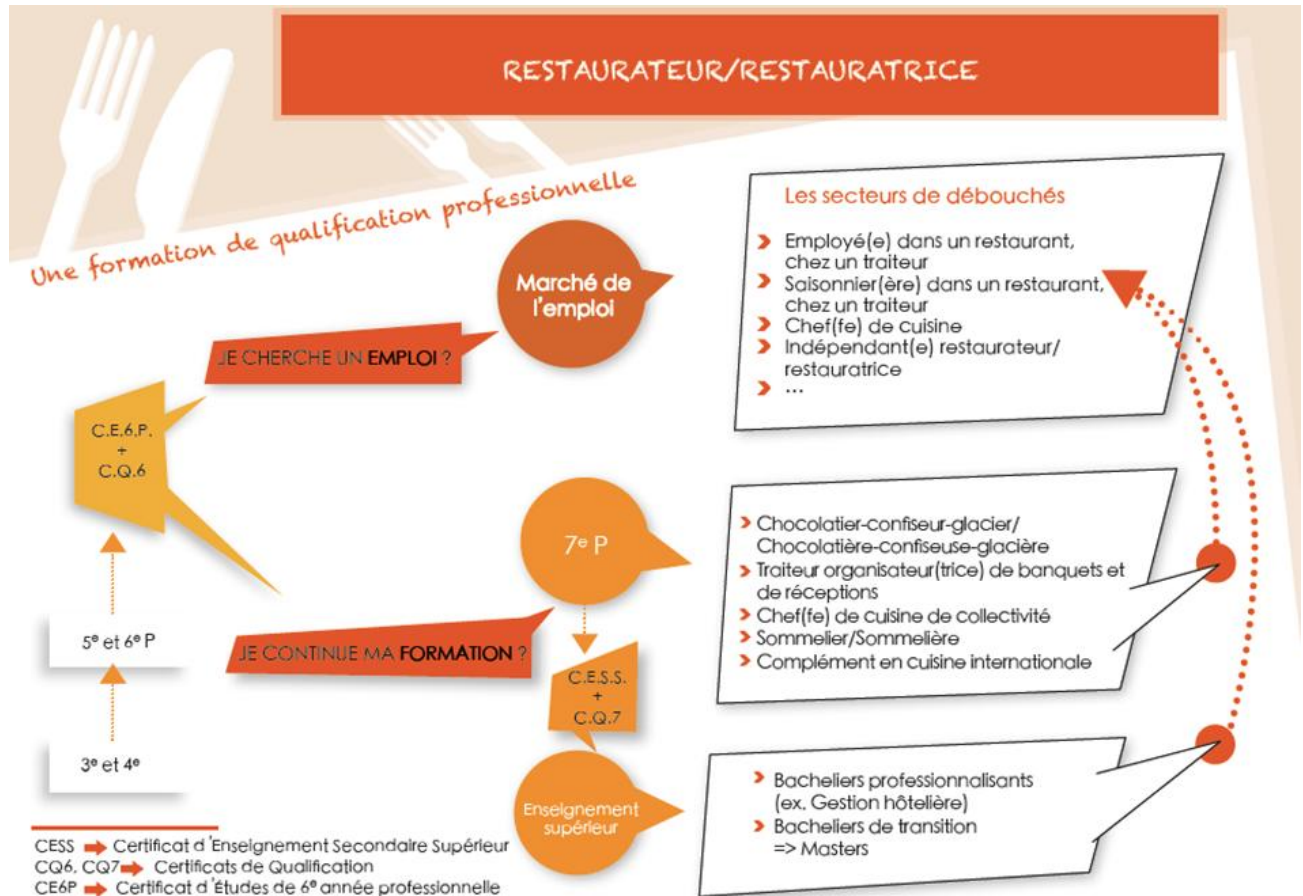
Indépendant(e) restaurateur / restauratrice

Saisonnier(ère) dans un restaurant, chez un(e) traiteur

ATHÈNEE ROYAL D'EVERE

Av. Constant Permeke 2 – 1140 BRUXELLES - ☎ 02/701 97 11 - 📠 02/701 97 22
www.avevere.be

Connais-tu le guide Michelin ? À l'origine, ce guide était une ruse des frères Michelin : il était distribué gratuitement à l'achat de pneus afin d'inciter les gens à se déplacer et à user leurs pneus ! Aujourd'hui, le guide Michelin est vendu et est synonyme de haute gastronomie !



d'après la fiche *Mon école, mon métier* de la fédération Wallonie-Bruxelles