

Restaurateur-Restauratrice

Le Cefor propose cette formation depuis 09/2023

Le métier de restaurateur est très hiérarchisé :

- Cuisine (1^{er} commis, chef de partie, cuisinier travaillant seul)
- Salle (garçon/serveuse, chef de rang)

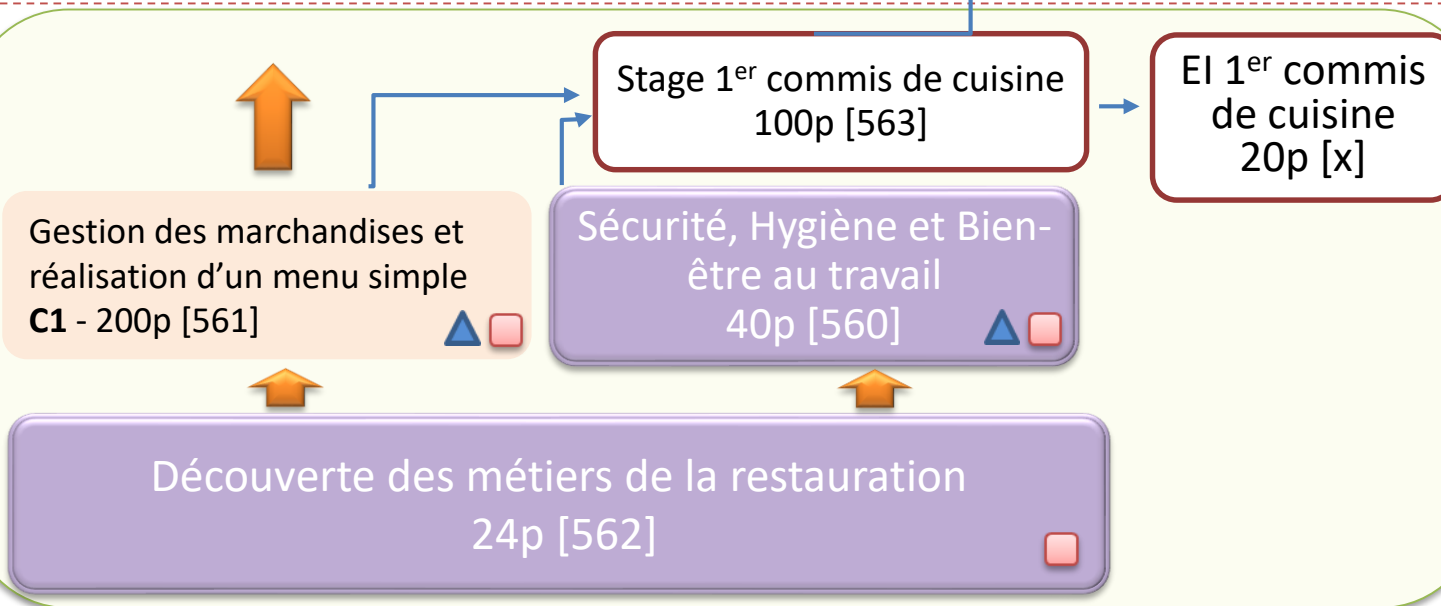
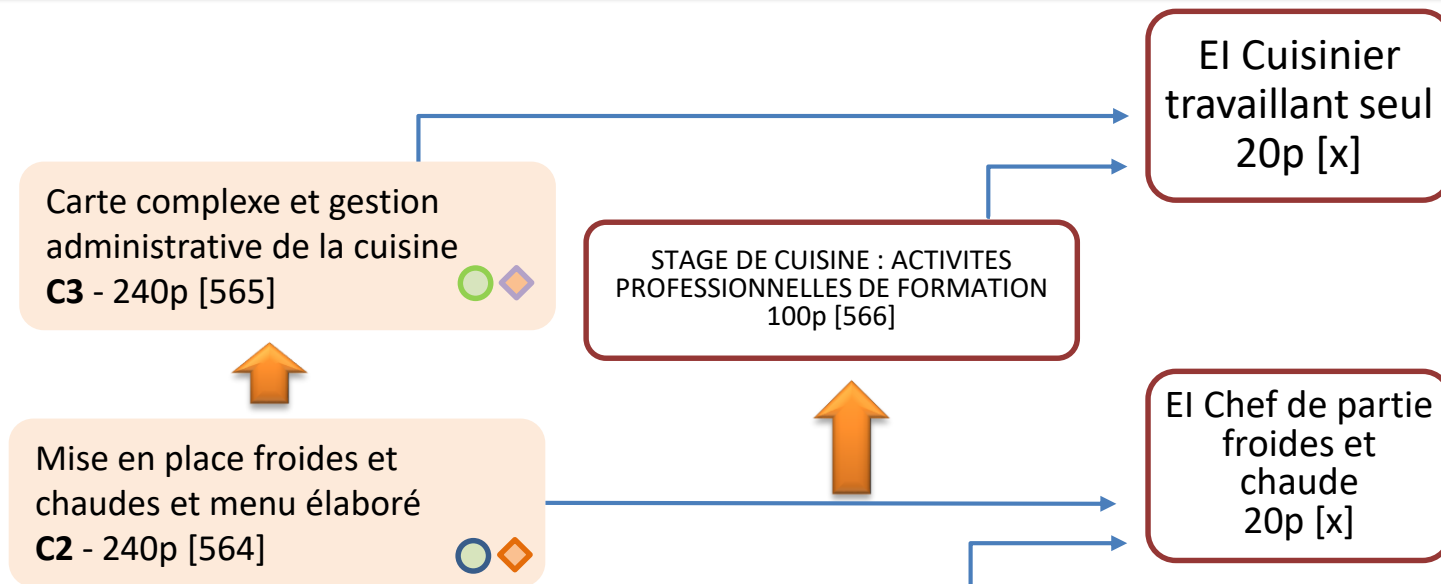
Cliquez sur les modules des schémas ci-après pour accéder aux programmes de nos cours – une description des différents postes est également proposée en fin de document

Les métiers de la salle ne sont pas confirmés au Cefor

Les cours de langues en salle ne sont dispensés qu'en ANGLAIS au Cefor – en Néerlandais, il est nécessaire que la validation s'étende sur les 3 niveaux

Pour accéder aux informations de l'ancien dossier Restaurateur – Cliquez ici

Epreuve intégrée : Restaurateur-Restauratrice (20p) [579]- Partie Cuisine



UAA

1

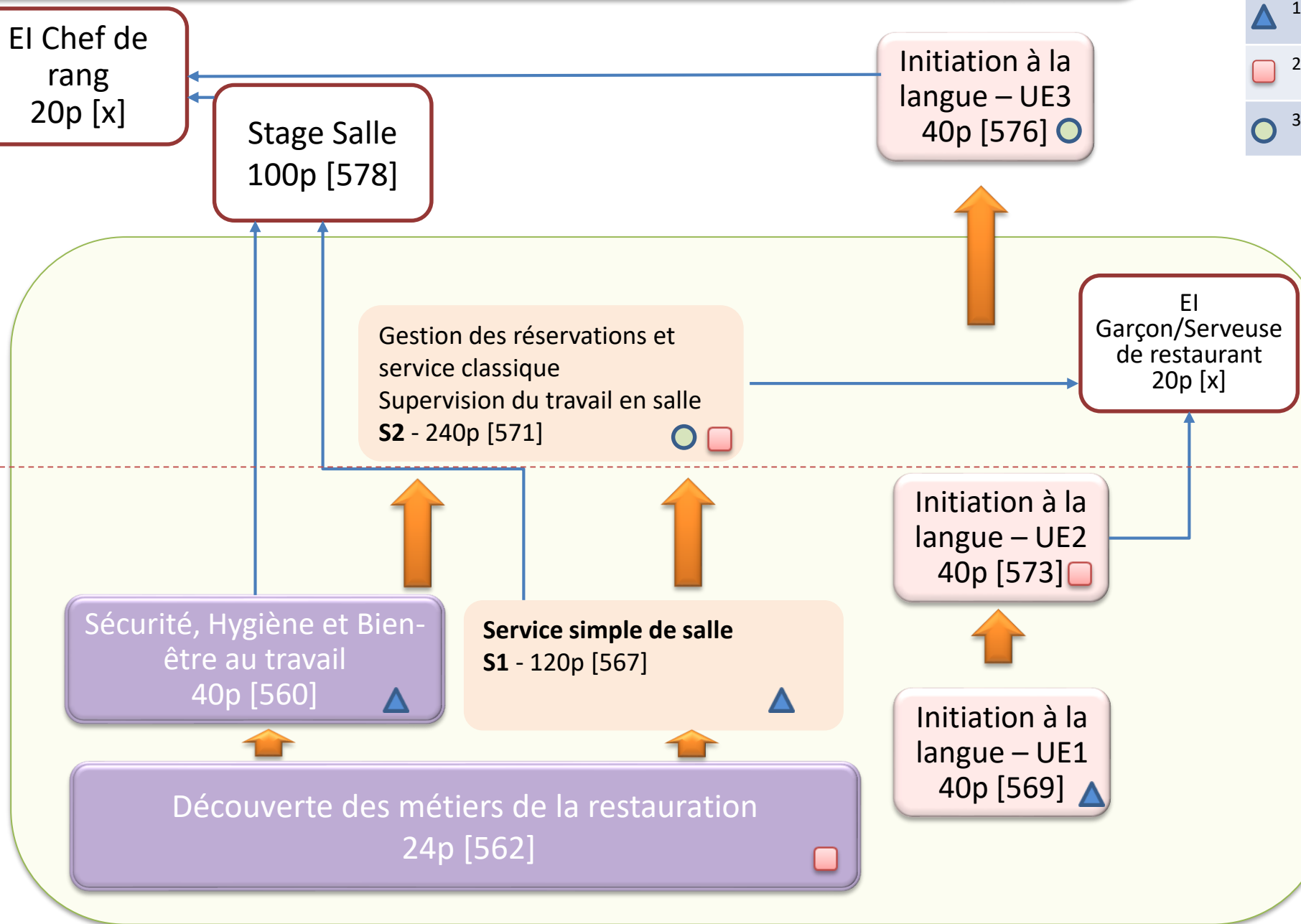
2

3

3'

4

4'



Restaurateur-Restauratrice

- **1^{er} commis de cuisine**

- De la collectivité au restaurant gastronomique, le 1^{er} commis de cuisine assiste le chef. Il participe à la gestion des stocks, à la préparation des plats de l'entrée au dessert, à l'entretien du matériel et du laboratoire.
- Méthodique et organisé, le 1^{er} commis de cuisine travaille en équipe. Il résiste au stress, a une bonne condition physique (station debout prolongée), s'adapte aux horaires décalés ou coupés.

- **Chef de partie**

- Le chef de partie surveille la préparation et la cuisson des aliments. Il organise et coordonne le travail des commis. Il maîtrise la préparation et la cuisson des aliments, synchronise son travail avec ses collègues. Il communique de manière efficace avec les cuisiniers et aides qu'il dirige.
- Il gère des commandes, contrôle les livraisons, vérifie la mise en place des plats, le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.