

Présentation de la section "restaurateur"

RESTAURATEUR

DUREE: 1 année (2 jours semaine)

CHAMP D'ACTIVITE

Le restaurateur travaille de façon autonome, organise et réalise des actes professionnels tant en salle qu'en cuisine pour le service et la préparation de repas accompagnés de boissons. Il coordonne, organise une équipe de travail et supervise les tâches exécutées. Il tient compte de l'évolution des techniques, du marché (produits et clientèle) et des réglementations en vigueur.

Il apprécie les qualités organoleptiques des produits liés à la profession.

TACHES

Grâce à sa maîtrise des connaissances professionnelles et en tenant compte des réglementations en vigueur, notamment en matière de prévention des accidents, de sécurité au travail, d'hygiène, de respect de l'environnement et de l'évolution du secteur, il exécute, seul ou en équipe, les tâches suivantes :

- ✓ organiser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières, des produits et des boissons ;
- ✓ aménager et préparer les postes de travail, répartir les différentes tâches, les organiser et les contrôler ;
- ✓ adapter des fiches techniques ;
- ✓ réaliser un éventail de préparations du secteur de la restauration ;
- ✓ contrôler le déroulement de la fabrication et de la présentation des produits ;
- ✓ réaliser, organiser et superviser l'accueil et le service ;
- ✓ aménager la salle et dresser les tables du restaurant ;
- ✓ composer des cartes de mets et de vins ;
- ✓ appliquer des techniques de stockage et de conditionnement des préparations ;
- ✓ assurer la maintenance ainsi que le nettoyage des locaux, des équipements et du matériel.

DEBOUCHES

- ✓ Restaurants classiques,
- ✓ restaurants d'entreprises,
- ✓ ...

TITRE OBTENU

Certificat de qualification de "restaurateur" de niveau secondaire supérieur.

