VALIDATION des COMPÉTENCES

Vous maîtrisez des compétences du métier d'

PREMIER CHEF / PREMIERE CHEFFE DE RANG

Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !

Après la réussite d'une **épreuve de validation** (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la **Région wallonne**, la **Communauté française** et la **Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale**.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de premier(ère) chef(fe) de rang.
Le Titre de compétence est un **document officiel** qui atteste de votre **maîtrise d'une partie de métier**.
Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de **décrocher un job** et pour **accéder plus facilement à des formations**.

Qu'est-ce que le métier "Premier(ère) chef(fe) de rang" ?

Remarque préalable: il est indispensable de disposer du titre de compétence du métier de Serveur pour présenter l'évaluation du métier Premier chef de rang. Appellations associées Capitaine Définition du métier Le premier chef de rang
- assiste le maître d'hôtel ;
- donne des instructions opérationnelles aux chefs de rang ;
- supervise leurs activités ;
- surveille la présentation des collaborateurs en salle ;
- assure la répartition du travail et en contrôle l'exécution conformément aux directives du maître d'hôtel ;
- assure la mise en place, sert, débarrasse, collabore et participe au service.

Comment obtenir un Titre de compétence ?

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).
Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.

Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?

Toute personne (H/F) à partir de 18 ans, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

Titres disponibles

Coordonner et superviser le travail en salle, de la mise en place à la fin du service.

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Effectuer et organiser le service.

- Contrôler le bon déroulement

Vérifier le nettoyage et la remise en ordre.

- Contrôler le débarrassage des tables (durant le service, en fin de service).

VALIDATION des COMPÉTENCES

- Planifier l’organisation du travail à l’office.
- Vérifier le rangement du matériel de service, le linge, les décorations.
- Vérifier l’ordre et la netteté dans la salle et ses annexes.

Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues.

- Développer une communication appropriée.
- Entretenir un bon suivi avec le client.

Organiser et contrôler le travail de l’équipe

- Déterminer le travail de l’équipe.
- Créer et entretenir un bon climat de travail.

Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?

- Les techniques de découpe et de flambage sont correctes
- La planification de tâche et la transmission des consignes est professionnelle
- La supervision de la mise en place et du service et la correction des anomalies est efficace
- La communication est adéquate, y compris dans une deuxième langue

Durée de l'épreuve

L’épreuve dure 4h00, formalités d’accueil et lecture des consignes non-comprises.

Plus d’informations ?

Renseignez-vous !

En Région wallonne auprès d’un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03
- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07

VALIDATION des COMPÉTENCES

- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

N° vert du Forem : 0800/93 947
www.leforem.be
En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour
T. 0800 555 66

Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?
Vous connaissez suffi samment le métier de Premier(ere) chef(fe) de rang ainsi que ses exigences.
Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.

Prenez rendez-vous !

Aux Centres de validation de :

- Centre de validation bruxellois des métiers de l'horeca - 02/550 00 10
- Centre Epicuris - +32 4 346 03 80
- Horeca Forma Wallonie - 081/72.18.84