



Vous avez de l'expérience professionnelle et vous souhaitez le prouver ?

Dynamisez votre carrière
gratuitement avec un Titre
de compétence

Secteur horeca



Cofinancé par
l'Union européenne



5 RAISONS DE FAIRE VALIDER VOS COMPÉTENCES



- ✓ Trouver un **emploi** plus facilement en Belgique ou en Europe
- ✓ Raccourcir vos **formations** professionnelles jusqu'à 1 an
- ✓ Vous mettre à **votre compte**
- ✓ Accéder plus facilement au **CESS**, aux **allocations d'insertion** (- 21 ans)...
- ✓ **C'est gratuit**. Plus de 30.000 personnes ont déjà reçu leur Titre de compétence.

POURQUOI PAS VOUS?

Encore plus de raisons sur :
validationdescompetences.be/avantages

POUR QUI ?

Toute personne, de plus de 18 ans, ayant quelques années d'**expérience professionnelle**.

COMMENT OBTENIR VOTRE TITRE ?

En réussissant une épreuve de validation des compétences: **une mise en situation professionnelle** évaluée par des professionnels du métier.





SECTEUR HORECA : POUR QUELS MÉTIERS ET COMPÉTENCES?

BARMAN(MAID)

- Préparer, conseiller et servir des boissons simples, composées et des cocktails. Gérer le bar

CHEF(FE) DE PARTIE CHAUDE ET FROIDE

- Coordonner le travail des commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré dans le respect des règles HACCP et sous la supervision d'un supérieur hiérarchique

CUISINIER(ÈRE) SACHANT TRAVAILLER SEUL(E)

- Réaliser un menu simple | TITRE 1
- Réaliser un menu élaboré | TITRE 2
- Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commis et en gérant la partie administrative de la cuisine | TITRE 3

FORMATEUR(RICE)

- Concevoir et mener une action de formation avec une perspective d'amélioration continue

PREMIER CHEF(FE) DE RANG

- Superviser le service en salle (restaurant)

PREMIER(ÈRE) COMMIS DE CUISINE

- Réceptionner les marchandises et réaliser un menu simple sous la supervision d'un responsable de cuisine

RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE

- Accueillir, accompagner le client, répondre aux demandes de réservations et procéder au check in et au check out en français et en anglais | TITRE 1
- Accueillir, accompagner le client, répondre aux demandes de réservations et procéder au check in et au check out en français, en anglais et dans une autre langue étrangère | TITRE 2

REFERENT(E) ENCADRANT(E) INTERSECTORIEL

- Organiser et encadrer le travail d'une petite équipe

GARÇON/SERVEUSE RESTAURANT

- Assurer le service en salle (restaurant), y compris dans une deuxième langue (néerlandais, anglais ou allemand (niveau européen A2))

TUTEUR(RICE) EN ENTREPRISE

- Accueillir, assurer la formation et l'évaluation de l'apprentissage d'un tuteur

VALET/ FEMME DE CHAMBRE

- Réaliser les travaux de nettoyage, de remise en ordre et d'entretien des chambres et parties communes de l'étage

OÙ TROUVER UN CENTRE DE VALIDATION DES COMPÉTENCES ?

📍 EN WALLONIE

Centre Epicuris

0484 45 05 67 - www.formationepicuris.be
rue de l'aéroport, Bâtiment 52 box 3, 4460 Bierset

- Barman(maid)
- Premier chef(fe) de rang
- Garçon/Serveuse restaurant

Centre de validation des compétences de l'EA de Huy-Waremme

04 279 37 37 (option 5) - 4 quai de Compiègne, 4500 Huy

- Garçon/Serveuse restaurant
- Référent(e) encadrant(e)

Centre de validation des compétences de l'EA de Liège

0472 63 06 24 - 04 220 65 24
33 rue Saint Laurent, 4000 Liège

- Formateur(rice)

Formaform

010 23 85 53
2A Avenue Albert Einstein, 1348 Louvain-la-Neuve

- Formateur(rice)

Horeca Formation Wallonie

081 72 18 84 - 4 square Mosseray, 5100 Jambes

- Barman(maid)
- Chef(fe) de partie chaude et froide
- Cuisinier(ère) sachant travailler seul(e)
- Réceptionniste en hôtellerie
- Premier(ère) chef(fe) de rang
- Premier(ère) commis de cuisine
- Garçon/Serveuse restaurant
- Valet/Femme de chambre

Centre IFAPME de Charleroi

0476 96 11 17 - 417 chaussée de Lodelinsart, 6060 Gilly

- Garçon/Serveuse restaurant
- Tuteur en entreprise

📍 A BRUXELLES

Centre de validation Bruxellois des métiers de l'Horeca

02 550 00 10 - 02 526 15 46
70 rue de l'agrafe, 1070 Anderlecht

- Premier(ère) chef(fe) de rang
- Barman(maid)
- Garçon/Serveuse restaurant
- Cuisinier(ère) travaillant seul(e)
- Premier(ère) commis de cuisine

Centre de validation des compétences de l'EA Bruxelles Ouest

0485 29 86 22
validation.bruxelles-ouest@gmail.com
28 boulevard de l'Abattoir, 1000 Bruxelles

- Référent(e) encadrant(e) intersectoriel

Centre bruxellois de validation Tuteur en entreprise - SFPME

02 800 81 13 - 42 rue des Palais, 1030 Bruxelles

- Tuteur(rice) en entreprise



POUR TOUTE QUESTION GÉNÉRALE, CONTACTEZ-NOUS

validationdescompetences.be



0800 555 66
(Bruxelles Formation)

0800 939 47
(Le FOREM)

0800 901 33
(IFAPME)



Dans les **Carrefours** et
Cités des Métiers en Wallonie :
www.cdmeliers.be

À la **Cité des Métiers
de Bruxelles**
14 avenue de l'Astronomie
1210 Bruxelles (Madou)

citedesmetiers.brussels

Certification officielle reconnue par :

