

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

RESTAURATEUR/RESTAURATRICE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU TROISIEME DEGRE

CODE : 45 22 00 S20 D2

DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 16 août 2023,
sur avis conforme du Conseil général**

RESTAURATEUR/RESTAURATRICE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU TROISIEME DEGRE

1. FINALITES DE LA SECTION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de promotion sociale, cette section doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette section vise à permettre à l'étudiant, à travers toutes les activités d'enseignement, de développer des compétences techniques et pratiques lui permettant d'assurer les fonctions de restaurateur/restauratrice.

Le/la restaurateur/restauratrice :

pour la cuisine

- ◆ effectue le contrôle et le rangement des marchandises ;
- ◆ planifie les activités ;
- ◆ effectue les mises en place ;
- ◆ effectue le service et l'envoi ;
- ◆ effectue la remise en ordre ;
- ◆ assure les commandes ;
- ◆ organise et contrôle le travail des manœuvres et commis ;

pour la salle

- ◆ effectue la mise en place de la salle et de ses annexes ;
- ◆ accueille les clients ;
- ◆ effectue et organise le service ;
- ◆ vérifie le nettoyage et la remise en ordre ;
- ◆ entretient les contacts avec la clientèle et les collègues ;
- ◆ organise et contrôle le travail de l'équipe.

Il/elle peut exercer le métier au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier ou d'une équipe pluridisciplinaire. Il/elle est responsable de plusieurs personnes, dans ce cas.

Les profils de formation de « garçon/serveuse de restaurant », « premier(e) chef(fe) de rang », « premier(e) commis de cuisine », « chef(fe) de partie chaude et froide » et de « cuisinier(e) travaillant seul(e) », élaborés dans le cadre des travaux du SFMQ et approuvés par le Gouvernement de la Communauté française, le 15/10/2020 ont servi de référence pour fixer le contenu des divers dossiers pédagogiques de cette section.

2. UNITES D'ENSEIGNEMENT CONSTITUTIVES DE LA SECTION

Intitulés	Classement des unités	Codification des unités	Unités déterminantes	Nombre de périodes	Domaines de formation	Correspondances UAA
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	UAA1
Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1	x	200	401	
Découverte des métiers de la restauration	ESIT	452201U11D1		24	401	UAA2
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	
Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	ESIT	452203U11D1	x	200	401	
Stage : premier(e) commis de cuisine	ESIT	452204U11D1		100/20	401	
Mises en place froides et chaudes et menu élaboré	ESST	452206U21D1	x	240	401	UAA3
Mises en place froides et chaudes et menu élaboré	ESST	452206U21D1	x	240	401	UAA4
Carte complexe et gestion administrative de la cuisine	ESST	452207U21D1	x	240	401	UAA3'
Carte complexe et gestion administrative de la cuisine	ESST	452207U21D1	x	240	401	UAA4'
Stage de cuisine : activités professionnelles de formation	ESST	452208U21D1		100/20	401	
Service simple de salle	ESIT	452205U11D1	x	120	401	UAA1 (Salle)
Initiation à la langue en situation UE1 (néerlandais)	ESIT	730106U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE1 (anglais)	ESIT	730206U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE1 (allemand)	ESIT	730306U11D2	x	40	705	
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESIT	452202U11D1		40	401	
Gestion des réservations et service classique - Supervision du travail en salle	ESST	452209U21D1	x	240	401	UAA2 (Salle)
Initiation à la langue en situation UE 2 (néerlandais)	ESIT	730107U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 2 (anglais)	ESIT	730207U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 2 (allemand)	ESIT	730307U11D2	x	40	705	
Découverte des métiers de la	ESIT	452201U11D1		24	401	

restauration						
Gestion des réservations et service classique - Supervision du travail en salle	ESST	452209U21D1	x	240	401	UAA3 (Salle)
Initiation à la langue en situation UE 3 (néerlandais)	ESIT	730108U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 3 (anglais)	ESIT	730208U11D2	x	40	705	
Initiation à la langue en situation UE 3 (allemand)	ESIT	730308U11D2	x	40	705	
Stage de salle : activités professionnelles de formation	ESST	452210U21D1		100/20	401	
Epreuve intégrée de la section : restaurateur/restauratrice	ESSQ	452200U22D1		20/20	401	

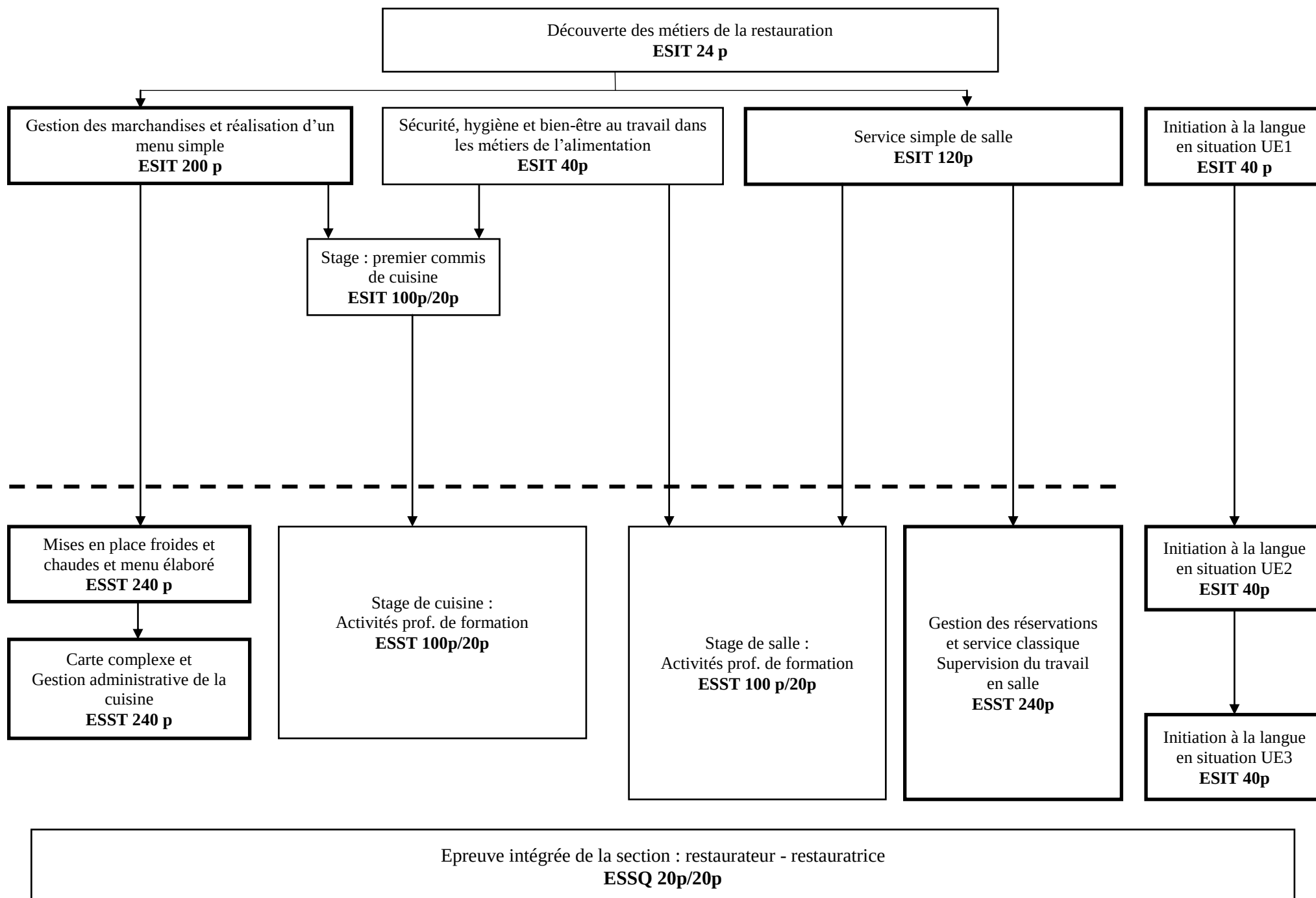
TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION RESTAURATEUR	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	1544
B) nombre de périodes professeur	1304

N° UAA	Intitulés des UAA	Nbre d'ECVETS
--------	-------------------	---------------

UAA 1	Réceptionner, effectuer le contrôle, ranger, stocker les marchandises	10
UAA 2	Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	10
UAA 3(chef(fe) de partie chaude et froide)	Effectuer les mises en place froides sucrées, salées et assurer l'envoi, la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	15
UAA 4 (chef(fe) de partie chaude et froide)	Coordonner le travail des (premiers) commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré (préparations chaudes) et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique	15
UAA 3'(cuisinier(e) travaillant seul(e))	Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts).	40
UAA 4'(cuisinier(e) travaillant seul(e))	Gérer la partie administrative de la cuisine	15
UAA 1 (salle)	Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène)	15
UAA 2 (salle)	Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène	35
UAA 3 (salle)	Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service	25
	Total des points ECVET pour la section	180

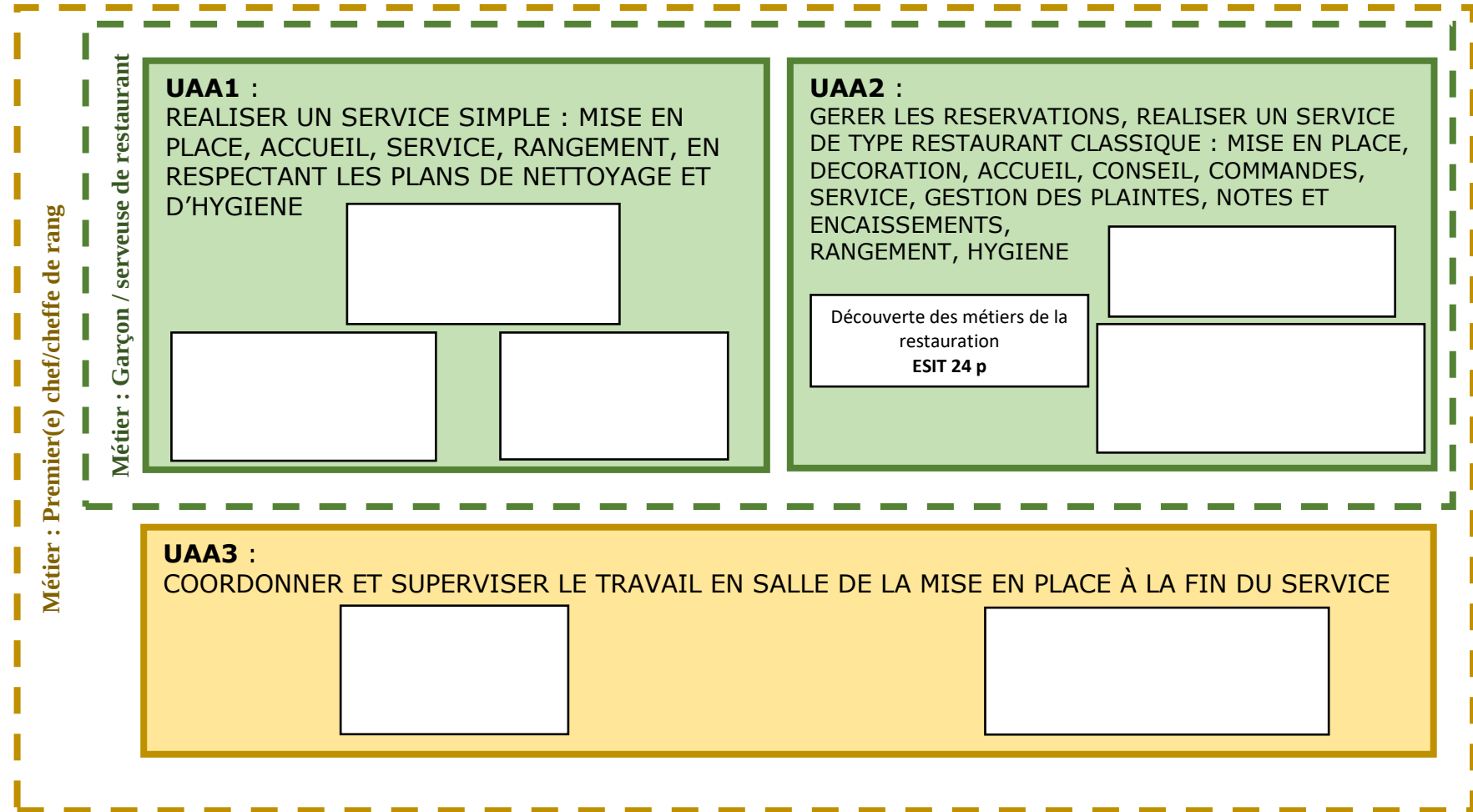
3. MODALITES DE CAPITALISATION DE LA SECTION : RESTAURATEUR / RESTAURATRICE

3.1 Modalités de capitalisation des unités d'enseignement de la section : restaurateur/restauratrice



3.2. Modalités de délivrance des attestations d'unités d'acquis d'apprentissage (SFMQ) de la section : restaurateur/restauratrice Cuisine

Métier : Cuisinier(e) travaillant seul(e)	Métier : Chef/Cheffe de partie froide/Chaude	Métier : 1 ^{er} / 1 ^{re} commis de cuisine	UAA1 : RECEPTIONNER, EFFECTUER LE CONTROLE, RANGER, STOCKER LES MARCHANDISES	UAA2 : EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS, L'ENVOI D'UN MENU SIMPLE ET LA REMISE EN ORDRE, SOUS LA SUPERVISION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE
			UAA3 : EFFECTUER LES MISES EN PLACE FROIDES SUCREES, SALEES ET ASSURER L'ENVOI, LA REMISE EN ORDRE, SOUS LA SUPERVISION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE UAA4 : COORDONNER LE TRAVAIL DES 1 ^{er} COMMIS, EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS, L'ENVOI D'UN MENU ELABORE (PREPARATIONS CHAUDES) ET LA REMISE EN ORDRE, SOUS LA SUPERVISION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE	
			UAA3' : EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS ET LE SERVICE D'UNE CARTE COMPLEXE EN INCLUANT LE TRAVAIL DES MANŒUVRES ET COMMIS (CHOIX D'ENTRÉES, DE POTAGES, DE PLATS, DE DESSERTS). UAA4' : GÉRER LA PARTIE ADMINISTRATIVE DE LA CUISINE.	



4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification de « restaurateur/restauratrice » spécifique de l'Enseignement secondaire supérieur de Promotion sociale.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE



CONSEIL GENERAL DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

RESTAURATEUR / RESTAURATRICE

Enseignement secondaire troisième degré

Approuvé par le Conseil général de l'Enseignement de Promotion sociale le 25 mars 2022

Restaurateur / Restauratrice

I. POSITIONNEMENT AU NIVEAU DU CADRE FRANCOPHONE DES CERTIFICATIONS (CFC)

Ce profil professionnel sera positionné au niveau 4 du Cadre francophone des certifications.

II. CHAMP D'ACTIVITES

Le restaurateur / la restauratrice regroupe les métiers, d'une part pour la cuisine, de premier(e) commis de cuisine, de chef(fe) de partie chaude et froide et de cuisinier(e) travaillant seul(e) et, d'autre part pour la salle, de garçon/serveuse et de premier(e) chef(fe) de rang.

Pour le travail en cuisine, le/la restaurateur/restauratrice planifie et organise les activités. Il/elle communique les instructions aux éventuels manœuvres de cuisine ou commis. Il/elle assure toutes les préparations en cuisine. Il/elle effectue la mise en place, prépare, cuisine et garnit les mets en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des préparations tout en respectant la législation en vigueur. Il/elle assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises. Il/elle exécute toutes les activités liées à la cuisine.

Pour le travail en salle, le/la restaurateur/restauratrice assiste le maître d'hôtel, donne des instructions opérationnelles aux chefs de rang et supervise leurs activités.

Il/elle surveille la présentation des collaborateurs en salle, assure la répartition du travail et en contrôle l'exécution conformément aux directives du maître d'hôtel.

Il/elle assure la mise en place, sert, débarrasse, collabore et participe au service.

Le/la restaurateur/restauratrice peut exercer le métier sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique.

Il/elle peut exercer le métier seul(e) (sans supérieur hiérarchique, sans personne à superviser).

Il/elle peut exercer le métier au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier ou d'une équipe pluridisciplinaire.

Il/elle est responsable de plusieurs personnes, dans ce cas.

III. ACTIVITES CLES

*dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur,
dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et environnementales,*
le restaurateur / la restauratrice doit :

pour le travail et la supervision en cuisine,

- ◆ effectuer le contrôle et le rangement des marchandises ;
- ◆ planifier les activités ;
- ◆ effectuer les mises en place ;
- ◆ effectuer le service et l'envoi ;
- ◆ effectuer la remise en ordre ;
- ◆ assurer les commandes ;
- ◆ organiser et contrôler le travail des manœuvres et commis ;

pour le travail et la supervision en salle,

- ◆ effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes ;
- ◆ accueillir les clients ;
- ◆ effectuer et organiser le service ;
- ◆ vérifier le nettoyage et la remise en ordre ;
- ◆ entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues ;
- ◆ organiser et contrôler le travail de l'équipe.

IV. LIEUX D'EXERCICE DU METIER

L'emploi de restaurateur/restauratrice s'exerce dans tous types d'établissements de restauration commerciale (restaurant traditionnel, gastronomique, à thème, brasserie, traiteur, restauration mobile, bateaux, trains, ...).

V. SITOGRAPHIE

- Classification des fonctions du secteur HORECA : www.horecanet.be
- Conventions collectives de la CP (Commission Paritaire de l'Industrie Hôtelière n°302), [www.belgium.be/fr/emploi/conventions collectives de travail](http://www.belgium.be/fr/emploi/conventions_collectives_de_travail)
- Fédération HoReCa Bruxelles
- Fédération HoReCa Wallonie
- Fiche métier IMT-B (chef de rang, fiche n° 219), <http://imtb.actiris.be>
- Fiche métier IMT-B (cuisinier 216), <http://imtb.actiris.be>
- Fiche REM : (Cuisinier n° 13212) www.leforem.be
- Fiche ROME V3 G1602
- Fiche REM : (premier chef de rang, fiche n°132220302) www.leforem.be
- Fonds de formation
- Fonds social et de garantie du secteur Horeca et les centres de formation et de perfectionnement du secteur Horeca
- Guide sectoriel HORECA, <https://www.horval.be/fr/secteurs/horeca/actualites/guide-social-sectoriel-horeca>
- La classification des fonctions et détermination des salaires minimums secteur HoReCa
- Profil de qualification CCPQ restaurateur/restauratrice, www.enseignement.be
- ROME V3, Fiche métier : (service en restauration, fiche n°G1803) www2.pole-emploi.fr
- Service public fédéral, Emploi, travail et Concertation sociale
- SFMQ, Chef de partie, <http://www.sfmq.cfwb.be/index.php?id=1862>
([www.belgium.be/fr/emploi/conventions collectives de travail](http://www.belgium.be/fr/emploi/conventions_collectives_de_travail))



1. Intitulé du certificat¹

RESTAURATEUR / RESTAURATRICE

2. Traduction de l'intitulé du certificat²

RESTAURANTHOUDER / RESTAURANTHOUDSTER (NL)

RESTAURATOR / RESTAURANTORIN (DE)

RESTAURATEUR (EN)

3. Eléments de compétences acquis

Le certificat de qualification atteste de la maîtrise des acquis d'apprentissage listés ci-dessous :

pour la cuisine,

UAA1: Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre.

UAA2: Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre.

UAA3: Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts).

UAA4: Gérer la partie administrative de la cuisine.

pour la salle,

UAA1: Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène)

UAA2: Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène

UAA3: Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Le métier de restaurateur regroupe les métiers de cuisinier / cuisinière travaillant seul(e) et de premier(e) chef(fe) de rang/

Le métier de cuisinier/cuisinière travaillant seul est référencé dans la fiche métier G1602 - Personnel de cuisine du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

Le cuisinier / la cuisinière travaillant seul :

- planifie et organise les activités ;
- communique les instructions aux éventuels manœuvres de cuisine ou commis ;
- assure toutes les préparations en cuisine ;
- fait la mise en place, prépare, cuisine et garnit les mets en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des préparations tout en respectant la législation en vigueur ;
- assure les commandes, réceptionne, contrôle et range les marchandises ;
- exécute toutes les activités liées à la cuisine.

Le métier de premier chef de rang/première cheffe de rang est référencé dans la fiche métier G1803 - Service en restauration du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

Le/La premier(e) chef(fe) 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.

L'emploi de restaurateur / restauratrice s'exerce dans tous types d'établissements de restauration commerciale (restaurant traditionnel, gastronomique, à thème, brasserie, traiteur, restauration mobile, bateaux, trains, ...) ou d'hôtels, d'hébergements, au sein de restaurants mobiles (bateau de croisière, train, ...).

(*) Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

¹ dans la langue d'origine

² Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur (nom) (adresse) B- CP – COMMUNE Tél. Site WEB : Etablissement organisé/reconnu et subventionné par la Communauté française de Belgique	Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles (Communauté française de Belgique) Boulevard Léopold II, 44 B – 1080 BRUXELLES Belgique http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/ http://www.enseignement.be/
Niveau dans le cadre des certifications de la communauté française de Belgique : niveau 4	Système de notation / conditions d'octroi Le certificat de qualification est délivré aux étudiants qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par les unités d'acquis d'apprentissage du dossier pédagogique de la section « Restaurateur / Restauratrice » de l'Enseignement de promotion sociale. Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis dans le dossier pédagogique de la section « Restaurateur / Restauratrice » de l'Enseignement de promotion sociale. Le dossier pédagogique répond aux profils de formation, d'évaluation et d'équipements du Service francophone des métiers et des qualifications (SFMQ) - www.sfmq.cfwb.be (Cuisinier(e) travaillant seul(e) + 1 ^{ère} chef(fe) de rang)
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Néant	Accords internationaux Néant

Bases légales du certificat

- Décret du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale (articles 30 et 30 ter).
- Accord de coopération du 29 octobre 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le Service francophone des Métiers et des Qualifications (en abrégé SFMQ).
- Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 2 septembre 2015 portant règlement général des études de l'enseignement secondaire de promotion sociale.
- Circulaire 5644 : Sanction des études dans l'enseignement secondaire de promotion sociale et dans l'enseignement supérieur de promotion sociale.

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Description de l'enseignement suivi	Part du volume total de l'enseignement	Durée (heures/semaines/mois/années)
École : enseignement secondaire de promotion sociale	0 à 81 %	1244 périodes (1 période = 50 minutes)
Apprentissage en contexte professionnel	10 à 19 %	300 périodes
Apprentissage non formel validé	0 à 90 %	
Durée totale de l'enseignement		Durée variable : enseignement modulaire (article 14 du Décret du 16 avril 1991)
Niveau d'entrée requis • Être titulaire du Certificat d'études de l'enseignement secondaire inférieur ou réussite d'un test vérifiant les compétences de base (celles du CESI) en français et en mathématiques ; • Les conditions d'admission dans l'enseignement de promotion sociale sont précisées dans les articles 33, 34 et 35 du Décret du 16 avril 1991		
Information complémentaire http://europass.cedefop.europa.eu		
Tout renseignement sur le système d'enseignement de promotion sociale : http://www.enseignement.be/index.php?page=27151		

Profil d'équipement

COPROFOR-05

CUISINIER(E) / CUISINIER(E) TRAVAILLANT SEUL(E)

Les métiers décrits par le SFMO sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin dans la suite du document.

EQUIPEMENT DE BASE CONFORME A LA LEGISLATION

1. Infrastructure :

- Cuisine froide et chaude
- Hottes
- Locaux annexes : plonge, économat
- Matériel de sécurité
- Matériel d'hygiène (lave-mains, centrale de nettoyage,...)
- Désinsectiseur
- Vestiaires et toilettes pour le personnel

2. Matériel collectif :

Matériels de préparation

- Petit matériel : louches, coutellerie, ...
- Matériel de pâtisserie
- Trancheuse
- Tables de travail
- Hachoir
- Mixer, bazooka
- Batteur-mélangeur
- Robot multifonctions
- Passoires
- Aiguiser à couteaux
- Ouvre-boîtes
- Sorbetière
- Gants à usage unique
- Planche de découpe
- Chariot
- Poubelles

Matériels de cuisson

- Batterie de cuisine
- Four multifonctions
- Cuiseur vapeur
- Micro-ondes
- Fours
- Gastronormes
- Tables chauffantes
- Salamandre

- Friteuse
- Bain-marie
- Matériels de lavage**
- Lave-vaisselle et accessoires
- Evier pour plonge
- Evier légumes
- Table de laverie

Matériels de conditionnement alimentaire

- Boîtes et bacs avec couvercles
- Sous-videuse et sacs
- Films et papiers alimentaires
- Cellule de refroidissement

Stockages à chaud

- Armoires chauffantes
- Chauffe-plats

Stockages à froid

- Chambre froide
- Armoire frigorifique
- Meuble réfrigéré
- Congélateur

INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)

1. Adresses :

AFSCA, HoReCa, BHA, CDC/CDR : centre de compétence et de référence, CTA, fédération des cuisiniers, des traiteurs

2. Sites généralistes :

- www.horecawallonie.be
- www.horecabruxelles.be
- www.afsca.be

Profil d'équipement

PREMIER(E) CHEF DE RANG

Les métiers décrits par le SFMQ sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin dans la suite du document.

EQUIPEMENT DE BASE

1. Infrastructure :

- Office
- Cave centrale
- Comptoir de bar avec plonge de bar et égouttoir
- Arrière comptoir pour la verrerie
- Armoires de rangement (sous l'arrière comptoir)

2. Matériel collectif :

- Porte-manteaux
- Cave de jour
- Cave à vins (frigo)
- Frigos boissons
- Machine à glaçons
- Machine à café
- Pompe à bières
- Presse fruits
- Lave verres
- Tables de restaurant carrées, rectangulaires, rondes + chaises
- Desserte
- Chariots roulants
- Table montre
- Cloche à fromages
- Griffe à jambon
- Planche à saumon
- Réchauds pour flambage
- Guéridons
- Table mange debout
- Plaques chauffantes
- Caisse intelligente

Petit matériel :

- Verres vin blanc
- Verres vin rouge
- Verres à eau
- Verres à porto
- Verres à cocktail
- Verres mazagran
- Verres long drinks
- Verres à champagne flûte
- Verres ballon cognac

- Verres short drinks
- Couteaux à poisson
- Fourchettes à poisson
- Cuillères à mets
- Couteaux à mets
- Fourchettes à mets
- Couteaux à steak
- Fourchettes à entremets
- Couteaux à entremets
- Cuillères à entremets
- Cuillères long drinks
- Griffes à homard
- Cuillères à moka
- Cuillères à dégustation
- Cuillères à café
- Pincés à homard
- Fourchettes à huîtres
- Pincés à glace
- Pincés à escargots
- Fourchettes à escargots
- Louches à potage
- Matériel de décoration de table (vases, photophores...)
- Grandes carafes 1 litre
- Pichets
- Ménagères
- Seaux à vin
- Paniers à vin
- Paniers à pain
- Plateaux inox 40/50
- Sommeliers
- Théières
- Pots à lait
- Cafetières
- Tasses à moka
- Sous-tasse à moka
- Tasses à café
- Sucrier
- Sous-tasses à café
- Bols à consommé
- Verrines diverses
- Assiettes à pain et son couteau
- Assiettes à entremets
- Assiettes à potage
- Assiettes à mets
- Assiettes à huîtres
- Assiettes de présentation
- Assiettes à escargots
- Pince à champagne
- Moulin à poivres
- Cloches inox
- Couteau à fromage
- Matériel divers pour Zakouski
- Coupe à glace
- Soupière
- Saucières
- Carte restaurant
- Tableau chevalet
- Bavoirs homard

SFMQ

- Cafetière pour service de cafés spéciaux
- Carafes à décanter/à carafes
- Sucriers doseur
- Rinces doigts
- Nappes et serviettes en tissu et papier
- Platerie diverse

INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)

1. Adresses :

AFSCA, HoReCa, BHA, CDC/CDR : centre de compétence et de référence, CTA

2. Sites généralistes :

- www.horecawallonie.be
- www.horecabruxelles.be
- www.afsca.be