



Description

La ou le spécialiste en restauration assurent le service de table dans un restaurant, une brasserie ou un bar. Ils préparent les tables, garnissent les buffets, reçoivent les clients, servent les boissons et les mets. Ils jouent un rôle important par l'accueil et le conseil à la clientèle, la promotion des ventes et la gestion des marchandises.

Leurs principales activités consistent à:

Mise en place et préparation

- décorer les locaux et les tables pour diverses manifestations (banquets, fêtes, réunions, etc.), arranger les fleurs et les bougies, etc.;
- dresser les tables: poser les nappes et les serviettes, disposer les verres, aligner les couverts, etc.;
- préparer la table de distribution avec les chauffe-plats et tous les ustensiles nécessaires selon le genre de service;
- garnir les buffets (petits-déjeuners, salades, desserts, etc.) et les réapprovisionner régulièrement;
- composer les plateaux des petits-déjeuners pour le service en chambre;
- produire des plats et des entremets simples, des assiettes froides, salades, collations, coupes glacées, etc.;
- réceptionner la marchandise: boissons sans alcool, vins, spiritueux, café, sucre, etc., en contrôler la quantité et la qualité, la stocker en respectant les règles d'hygiène; tenir un inventaire régulier;

Accueil et service en salle

- accueillir les clients, leur désigner une table et s'enquérir de leurs désirs;
- présenter la carte des menus, conseiller et suggérer des mets, renseigner le client sur les différents plats proposés, leur composition, leur mode de cuisson, promouvoir les spécialités de la maison;
- présenter la carte des vins, au besoin conseiller un vin adapté au plat commandé ou donner des renseignements sur les qualités du vin choisi;
- prendre la commande et la transmettre au personnel de cuisine ou de l'office;
- adapter les couverts en fonction du menu (services à poisson, potage, deuxième entrée, etc.);
- apporter et présenter les plats, servir les boissons de manière régulière durant le repas;
- demeurer attentifs aux demandes des clients, à leur confort, veiller à leur bien-être; créer une atmosphère accueillante et chaleureuse;
- effectuer certaines préparations devant le client: découper de la volaille, trancher une viande, préparer un poisson, apprêter un tartare, flamber un mets, etc.;
- préparer la note, la présenter et l'encaisser; prendre congé du client.

Les spécialistes en restauration travaillent debout et se déplacent beaucoup pendant le service. En fonction de l'établissement qui les emploie, ils servent une clientèle appartenant à une certaine catégorie socioculturelle ou à une population fort diversifiée. Dans tous les cas, ils doivent s'y adapter. Leur horaire de travail est irrégulier.

Formation

La formation de spécialiste en restauration s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) dans un restaurant;
- formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle ou, si l'apprentissage se fait dans un établissement saisonnier, 2 fois 4 à 5 semaines de cours intercantonaux par année.

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée.

Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) spécialiste en restauration.

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle, pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans)	Leçons
Connaissances professionnelles:	
▸ économie d'entreprise, structure d'entreprise	
▸ hygiène, sécurité au travail et protection de la santé	
▸ logistique	480
▸ prise en charge des hôtes et comportement	
▸ vente, service de plats et boissons	
▸ préparation, connaissance des aliments et des boissons	
2 ^e langue	120
Culture générale	360
Gymnastique et sport	120
Total	1080

Qualités requises

- Aptitude à travailler en équipe
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Courtoisie et tact
- Facilité de contact
- Intérêt pour l'alimentation
- Présentation soignée
- Résistance physique
- Sens de l'accueil

Perspectives professionnelles

Les spécialistes en restauration ont la possibilité, après quelques années d'expérience, d'accéder à des postes à responsabilité et de travailler comme:

- commis-e de rang;
- chef-fe de rang;
- chef-fe de service;
- chef-fe en restauration;
- chef-fe de bar.

Perfectionnement

Les spécialistes en restauration peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours organisés par les écoles et les associations professionnelles;
- apprentissage complémentaire dans une profession de la branche (cuisinier-ère, spécialiste en hôtellerie);
- brevet fédéral de chef-fe en restauration;
- brevet fédéral d'intendant-e du secteur hôtelier d'établissement;
- diplôme fédéral de chef-fe en restauration;
- diplôme fédéral de restaurateur-trice;
- diplôme fédéral de responsable en restauration de collectivités;
- certificat de cafetier-ère, restaurateur-trice et hôtelier-ère;
- diplôme de gestion en hôtellerie et restauration, 2 ans à plein temps, Lausanne;
- diplôme de restaurateur-trice-hôtelier-ère ES, 2,5 ans à plein temps, Genève;
- bachelor of Science HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil, 3,5 ans à plein temps, Lausanne.

Pour plus de détails, consulter

www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Barman/Barmaid
- Cabin crew member
- Cafetier-restaurateur et hôtelier/Cafetière-restauratrice et hôtelière
- Chef en restauration BF/Cheffe en restauration BF
- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Employé en restauration AFP/Employée en restauration AFP
- Spécialiste en hôtellerie CFC

Adresses utiles

Gastrosuisse
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42a
1009 Pully
Tél.: 021 721 08 30
<http://www.gastrosuisse.ch>

Hôtel & Gastro Formation
Siège romand
Rte des Pressoirs 8
1027 Lonay
Tél.: 021 804 85 30
<http://www.hotelgastro.ch>

Hotelleriesuisse
Marketing de la relève
Ch. de Boston 25
1004 Lausanne
Tél.: 021 320 0908
<http://www.formation-hotel-resto.ch>