



Description

L'employé ou l'employée 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 participent à l'accueil du client et à l'instauration d'une atmosphère agréable et détendue.

Leurs principales activités consistent à:

Mise en place et préparation

- décorer les locaux et les tables pour diverses manifestations (banquets, fêtes, réunions...), arranger les fleurs et les bougies, etc.;
- dresser les tables: poser les nappes et les serviettes, disposer les verres, aligner les couverts, etc.;
- garnir les buffets (petits-déjeuners, salades, desserts, etc.) et les réapprovisionner régulièrement pendant le service;
- réceptionner la marchandise (boissons sans alcool, vins, spiritueux, café, sucre, etc.) et 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 répondre à leurs souhaits;
- présenter la carte des menus et des boissons, suggérer des mets, conseiller un vin adapté au plat commandé;
- 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 les plats et assurer la continuité du service;
- servir les boissons de manière régulière durant le repas;
- préparer la note, la présenter et l'encaisser;
- prendre congé du client;

Nettoyage et rangement

- débarrasser les tables, porter la vaisselle à l'office, changer les nappes; remettre tout en ordre pour l'accueil des prochains clients;
- nettoyer la salle à manger et ses annexes, avant les heures de fermeture de l'établissement.

Les employés 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. Ils collaborent au sein d'une équipe composée notamment de spécialistes en restauration, de cuisiniers, d'employés en cuisine, etc. Leur horaire de travail est irrégulier.

Formation

La formation d'employé ou d'employée en restauration s'acquiert par 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

- 2 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée.

Titre obtenu

- attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'employé ou d'employée en restauration.

Contenu

| Branches théoriques (sur 2 ans) | Leçons |
|---|------------|
| Connaissances professionnelles <ul style="list-style-type: none">▸ Gestion d'entreprise, structure d'entreprise, hygiène, sécurité au travail et protection de la santé, préservation de la valeur▸ Connaissances en logistique, denrées alimentaires et boissons▸ Encadrement des hôtes, comportement, vente▸ Préparation | 400 |
| Culture générale | 240 |
| Gymnastique et sport | 80 |
| Total | 720 |

Qualités requises

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

Perspectives professionnelles

Les employés en restauration trouvent des débouchés dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, dans les débits de boissons (cafés, bars, clubs, etc.) voire sur des bateaux de croisières. L'expérience, la formation continue et l'apprentissage de langues étrangères leur permettent d'accéder plus facilement au marché du travail.

1 seule AFP (VD) a été délivrée en Suisse romande en 2007.

Perfectionnement

Les employés en restauration peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de spécialiste en restauration.

Un CFC est nécessaire pour accéder à des formations certifiées (maturité professionnelle, brevet fédéral, etc.).

Pour plus de détails, consulter

www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Barman/Barmaid
- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Employé en hôtellerie AFP/Employée en hôtellerie AFP
- Spécialiste en hôtellerie CFC
- Spécialiste en restauration CFC
- Steward/Hôtesse de train

Adresses utiles

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

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