orientation
.ch

Chef de la restauration collective DF
Cheffe de la restauration collective DF

Restauration, hôtellerie

En tant que cheffe ou chef de la restauration collective, vous gérez une grande entreprise de la restauration collective ou de la restauration des hôpitaux et des homes. Vous êtes généralement membre de la direction ainsi que responsable de la conduite de l'entreprise et du personnel.

Tâches

Planification et mise en œuvre des offres

- Assumer la responsabilité des achats, de la gestion des stocks et de la planification de la production
- Adapter les menus aux clients et utiliser des produits saisonniers et régionaux
- Planifier des processus permettant de servir les clients rapidement
- Élaborer des concepts d'assurance qualité et en contrôler la mise en œuvre

---

Organisation et conduite de l'entreprise

- Veiller à fourniture appropriée des prestations
- Assurer l'hygiène de l'établissement et l'organisation du nettoyage
- Négocier et communiquer avec les partenaires commerciaux tels que les fournisseurs
- Établir les budgets, les comptes de résultats et les bilans
- Recruter, diriger et encourager les collaborateurs

Environnement de travail

En tant que cheffe ou chef de la restauration collective, vous avez, selon l'entreprise, des horaires de travail irréguliers.

Vous assumez une fonction de direction dans des homes, des hôpitaux, des restaurants du personnel, des restaurants universitaires ou des cantines scolaires. De bonnes connaissances linguistiques vous ouvrent des opportunités d'emploi en Suisse et à l'étranger.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Sens de l'accueil
- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Sens de la communication
- Capacité de planification et d'organisation

- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Résistance au stress
- Aptitude à travailler en équipe

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Planifier, organiser
- Diriger et assumer des responsabilités
- Travailler en équipe
- Avoir des contacts avec d'autres personnes

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

Durée

- 1,5 an

Conditions d'admission

- Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le **règlement** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3197).

Titre obtenu

- Diplôme fédéral de cheffe ou de chef de la restauration collective

Formations continues

Cours

- Cours d'**Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/fr/cours-specialises/)
- Cours de la **Fédération suisse de la restauration hospitalière, des EMS et collective (SVG)** (https://svg.ch/bildung-events/) (en allemand)

Haute école

- Bachelor of Science en **Hospitality Management** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/hospitality-management) ou en **gestion d'entreprise** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/gestion-dentreprise)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession

Chef-fe de la restauration DF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-de-la-restauration-df

Profession

Chef-fe de cuisine DF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-de-cuisine-df

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.3.0

Liens utiles

Hotel & Gastro formation (https://www.hotelgastro.ch/fr/home)
Organisation du monde de travail: formation dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration
Fédération suisse de la restauration hospitalière, des EMS et collective (SVG) (https://svg.ch/)
(en allemand)
Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78034?lang=fr)