orientation
.ch

Responsable de la restauration BF

Restauration, hôtellerie

En tant que responsable de la restauration, vous organisez le travail du personnel chargé de servir les clients dans des établissements tels que les restaurants, les hôtels ou les centres de bien-être. Vous assumez la gestion de tous les secteurs de restauration, par exemple les salles à manger, les bars et le service en chambre. Vous pouvez également participer à l'organisation générale de l'établissement.

Tâches

Gestion du personnel

- Planifier le recrutement du personnel de service, intégrer et encadrer les nouveaux collaborateurs
- Déterminer les horaires de travail, établir les plannings et approuver les congés
- Gérer et former le personnel de service
- Organiser le travail des professionnels de la restauration, coordonner et superviser leurs tâches et veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Créer et maintenir au sein du personnel une ambiance agréable et propice à la vente

Administration et marketing

- Préparer les budgets, contrôler les recettes et surveiller le bon fonctionnement et la rentabilité de l'établissement
- Présenter une carte attractive et discuter de la planification des menus avec la ou le chef de cuisine
- Négocier avec les fournisseurs les conditions de livraison, contrôler les commandes, gérer les inventaires
- Élaborer des offres pour des occasions et des événements spéciaux, par exemple des réceptions, des buffets ou des congrès, proposer des menus
- Créer et mettre en œuvre de nouvelles offres de services et organiser les procédures
- Effectuer des analyses du marché et de la clientèle et adopter des stratégies de marketing efficaces

Accueil et service

- Décorer les tables et les espaces de manière attractive et en suivant les instructions, tant pour l'usage quotidien que lors d'événements particuliers
- Accompagner les clients de leur arrivée à leur départ, leur donner des conseils sur les activités disponibles, répondre à leurs demandes et réclamations et s'assurer de leur satisfaction

- Assister la ou le chef de service pendant les périodes de forte affluence et superviser attentivement le travail du personnel
- Conseiller les clients sur le choix du menu et des boissons et les informer si nécessaire sur la composition et la préparation

Environnement de travail

En tant que responsable de la restauration, vous travaillez dans les salles à manger ainsi qu'au bureau, pour la partie administrative de votre travail. Vos horaires de travail sont irréguliers et comprennent des services de nuit et les jours fériés. Votre travail est souvent saisonnier, par exemple en hiver dans une station de ski et en été au bord d'un lac. Les conditions de travail sont définies par la convention collective.

Vous trouvez des emplois d'hôtels ou de restaurants, dans des centres de bien-être ou dans d'autres établissements similaires.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Facilité de contact
- Présentation soignée
- Résistance au stress
- Sens de l'accueil
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Résistance physique

Intérêts

- Aider et soigner les autres
- Avoir des contacts avec d'autres personnes
- Utiliser les langues

Formation

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

Offre d'études

Tout afficher
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128462

Durée

- Environ 2 ans

Conditions d'admission

Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le **règlement**

(https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3202)
.

Titre obtenu

- Brevet fédéral de responsable de la restauration

Formations continues

Diplôme fédéral

- Chef-fe de la restauration ou chef-fe de la restauration collective DF

École supérieure

- Hôtelier-ère-restaurateur-trice ES

Haute Ecole

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

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Responsable du secteur hôtelier-intendance BF

https://orientation.ch/fr/professions/responsable-du-secteur-hotelier-intendance-bf

Profession
Hôtelier/ière-restaurateur/trice ES

https://orientation.ch/fr/professions/hotelier-iere-restaurateur-trice-es

Profession
Chef-fe de la restauration DF

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

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.17.0

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

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78041?lang=fr)