orientation
.ch

Cheffe de la restauration DF
Chef de la restauration DF

Restauration, hôtellerie | Alimentation | Management | Marketing

En tant que cheffe ou chef de la restauration, vous travaillez dans des entreprises de l'hôtellerie, de la restauration, de la gastronomie système et commerciale, de la restauration collective et des sociétés de catering. Vous assumez des tâches de planification, de direction, de conduite, de communication et d'information dans le domaine du service, de la vente et de la restauration.

Tâches

Gestion du personnel

- Planifier et gérer les procédures de travail dans le service et la vente afin d'en garantir l'efficacité
- Prendre des mesures de sécurité pour prévenir les accidents et les incendies
- Promouvoir le développement et la formation continue des collaborateurs

---

Marketing et communication

- Représenter l'entreprise et entretenir les relations avec la clientèle de manière compétente, soit dans les langues nationales, soit en anglais
- Accroître la notoriété de l'entreprise grâce à des mesures spécifiques de vente et de communication
- Développer la planification marketing

Gestion

- Diriger le secteur opérationnel d'une entreprise gastronomique
- Effectuer des analyses sur la fréquence des visites des hôtes, les chiffres d'affaires de l'entreprise et la gestion de la qualité
- Tenir compte des aspects économiques et écologiques ainsi que des prescriptions concernant l'hygiène et l'obligation de déclaration
- Appliquer la réglementation en vigueur dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration
- S'informer sur les tendances en matière d'alimentation et de gastronomie, et sur les développements dans le domaine du tourisme

---

Planification

- Planifier les budgets et calculer les prix de vente pour le restaurant
- Utiliser des programmes informatiques spécifiques à la branche pour faciliter la planification de l'organisation de l'entreprise et des ventes
- Choisir des boissons et des mets appropriés et les associer correctement
- Élaborer une carte des menus adaptée au type de structure, par exemple en proposant des plats de saison ou à base de produits du terroir

Environnement de travail

En tant que cheffe ou chef de la restauration, vous travaillez dans des cuisines de différentes tailles et dans des bureaux. Vos horaires de travail sont généralement irréguliers. Cette profession requiert de la flexibilité, notamment durant le week-end et lors des pics saisonniers.

Vous exercez votre activité dans des entreprises de l'hôtellerie, de la restauration, de la gastronomie système et commerciale, de la restauration collective et des sociétés de catering. En votre qualité de spécialiste et de manager, de nombreuses opportunités d'emploi se présentent aussi à vous en dehors du secteur de la restauration, par exemple dans la formation ou le tourisme. Une bonne connaissance des langues étrangères permet d'accéder à un large éventail de possibilités en Suisse et à l'étranger.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Facilité de contact
- Rapidité d'exécution
- Sens de l'accueil
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Résistance au stress

Intérêts

- Travailler en équipe
- Avoir des contacts avec d'autres personnes
- Travailler avec des produits alimentaires

Formation

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

Durée

- Environ 1 an

Conditions d'admission

- Les conditions d'admission figurent dans le **règlement** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3225)

Titre obtenu

- Diplôme fédéral de cheffe ou de chef de la restauration

Formations continues

Cours

- Cours de perfectionnement des écoles hôtelières, de **GastroSuisse** (https://gastrosuisse.ch/it) ou de **Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/fr/cours-specialises/)

École supérieure

- **Hôtelier-restaurateur / hôtelière-restauratrice ES** (https://orientation.ch/fr/professions/hotelier-iere-restaurateur-trice-es)

Haute école

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

Professions voisines

Profession
Chef-fe de la restauration collective DF

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

Profession
Chef-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration DF

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

Profession
Responsable de la restauration BF

https://orientation.ch/fr/professions/responsable-de-la-restauration-bf

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.18.0

Liens utiles

Hotel & Gastro formation (https://hotelgastro.ch/fr/)

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/fr)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78632?lang=it)