

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

- préparer les locaux et les tables pour diverses manifestations (repas, fêtes, réunions, etc.), s'occuper de la décoration (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.

Environnement de travail

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. Leurs horaires de travail sont irréguliers.

Formation

La formation de spécialiste en restauration s'acquiert par un apprentissage en entreprise ou par une formation duale-mixte.

Lieux

En entreprise

- formation pratique (4 jours par semaine) dans un restaurant;
- formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle;
- cours interentreprises (20 jours sur 2,5 ans).

Formation duale-mixte

- 1re année: formation en école à plein temps (théorie et pratique) à Sion;
- 2e et 3e année: formation en entreprise, selon le modèle dual (signature d'un contrat d'apprentissage de 2 ans);
- cours interentreprises (20 jours sur 2,5 ans).

Pour plus de détail, consulter www.orientation.ch/ecoles.

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises ou écoles recourent à un examen d'admission.

Titre obtenu

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

Lors de la formation, les apprenti-e-s se spécialisent en tant que sommelier-ère, chef-fe de rang, barista ou encore barman-barmaid.

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:	
▪ opérations en tant qu'hôte: mise en oeuvre des procédures de gestion et de vente, garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	600
▪ conception du service des boissons	
▪ conception du service des mets	
Culture générale	360
Gymnastique et sport	120
Total	1080

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

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

Perspectives professionnelles

Les spécialistes 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 croisière. Ils 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.

CFC délivrés en Suisse romande en 2020:

FR: 14; GE: 15; JU: 3; NE: 11; VD: 27; VS: 22.

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);
- certificat de cafetier-ère, restaurateur-trice et hôtelier-ère, divers lieux de Suisse romande;
- brevet fédéral de sommelier/ère, env. 1,5 an en emploi ou à temps partiel, Genève, Nyon;
- brevet fédéral de responsable de la restauration, 1,5 an à temps partiel, Pully;
- brevet fédéral de chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration, 1,5 an en emploi, divers lieux de Suisse romande;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration, 1,5 an à temps partiel, Pully;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration collective, 1,5 an à temps partiel, Pully;
- diplôme d'hôtelier-ère-restaurateur-trice ES, 2 ans à plein temps, Genève, Martigny;
- bachelor of Science HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil, 3 ans à plein temps, Lausanne;
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Cafetier-restaurateur et hôtelier/Cafetière-restauratrice et hôtelière
- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Employé en restauration AFP/Employée en restauration AFP
- Responsable de la restauration BF/Responsable de la restauration BF
- Spécialiste en communication hôtelière CFC/Spécialiste en communication hôtelière CFC
- Spécialiste en hôtellerie CFC/Spécialiste en hôtellerie CFC
- Spécialiste en restauration de système CFC/Spécialiste en restauration de système CFC

Adresses

Ecole professionnelle commerciale et artisanale de Sion EPCAs
Avenue de France 25
1950 Sion
Tél.: 027 606 43 00
<http://www.epcasion.ch/>

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
Monbijoustrasse 130
Case postale
3001 Berne 1
Tél.: 031 370 41 11
<https://www.hotelleriesuisse.ch>