# Responsable de la restauration BF

## Description

Le ou la responsable de la restauration organisent et planifient le travail des collaborateurs au service des clients dans les restaurants, les hôtels, les centres de bien-être, etc. Ils assument la gestion de tous les secteurs de restauration: salles à manger, bars, room-service, banquets, etc. Ils sont attentifs à assurer la qualité et l'efficacité des prestations offertes et se préoccupent de la rentabilité de l'entreprise.

Leurs principales activités consistent à:

### Gestion du personnel

- planifier l'engagement du personnel de service en fonction des besoins de l'établissement, recruter, intégrer et encadrer les nouveaux collaborateurs;
- déterminer les horaires de travail et arrêter les congés et vacances;
- gérer et former le personnel de service;
- organiser le travail des barmen, des spécialistes et employés en restauration, etc., 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 des budgets, contrôler les recettes et surveiller le bon fonctionnement et la rentabilité de l'établissement;
- présenter une carte attractive et étudier la planification des menus avec le ou la chef-fe de cuisine;
- traiter les conditions de livraison avec les fournisseurs, contrôler les commandes, gérer les inventaires;
- élaborer des offres, proposer des menus et préparer les plans de tables pour les occasions et manifestations particulières: réceptions, buffets, congrès, etc., ;
- imaginer et mettre en place de nouvelles offres de service et organiser les procédures de fonctionnement;
- procéder à une analyse du marché et de la clientèle et adopter des stratégies de marketing efficaces;

### Accueil et service

- décorer de façon attractive les tables et les salles pour le quotidien et pour les manifestations;
- suivre les clients de leur arrivée à leur départ, les conseiller sur les éventuelles activités disponibles, répondre aux demandes particulières et aux réclamations et s'assurer de leur satisfaction;
- assister le ou la chef-fe de service lors de grande affluence et contrôler attentivement le travail du personnel;
- conseiller les clients dans le choix du menu et des boissons et les renseigner sur l'origine des vins, la composition et la préparation des mets.

### Environnement de travail

Les responsables de la restauration sont en relation étroite avec la clientèle et travaillent en collaboration avec les responsables des départements, comme la cuisine, l'intendance, la réception, etc. Une grande disponibilité est nécessaire pour pouvoir s'adapter à des horaires de travail irréguliers et être en mesure d'être présents le soir, le week-end et les jours fériés. Leur travail est parfois saisonnier, par exemple dans une station de ski en hiver et au bord du lac en été.

## Formation

La formation de responsable de la restauration s'acquiert en emploi.

### Lieux

- Pully/VD;
- Weggis/LU;
- Bellinzone/TE.

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

Remarque: certains cours sont également proposés en ligne.

### Durée

- 1 an en emploi.

### Conditions d'admission à l'examen

- certificat fédéral de capacité (CFC) de spécialiste en restauration, de spécialiste en restauration de système ou titre jugé équivalent;3 ans de pratique professionnelle dans la restauration;avoir suivi un cours pour formateur-trice en entreprise.

### Titre obtenu

- brevet fédéral de responsable de la restauration.

### Contenu

- restauration;
- marketing et vente;
- organisation d'entreprise;
- gestion des collaborateurs;
- finances.



© SDBB | CSFO - orientation.ch - 19.05.2024

## Qualités requises

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

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Sens commercial
- Présentation soignée
- Résistance nerveuse
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Sens de l'accueil
- Hygiène et propreté
- Facilité de contact

## Perspectives professionnelles

Les responsables de la restauration exercent leurs activités dans les domaines de l'accueil des clients, de la vente et du service dans l'hôtellerie, la restauration, la gastronomie commerciale, la restauration collective, etc. Ils peuvent également suppléer la direction dans le cadre de l'organisation générale de l'établissement.

### Perfectionnement

Les responsables de la restauration peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours de perfectionnement et séminaires organisés par les écoles hôtelières et les associations professionnelles;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration, de chef-fe de la restauration collective ou de chef-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration (en allemand) ou de chef-fe du secteur hôtelier-intendance;
- diplôme d'hôtelier-ère-restaurateur-trice ES;
- Bachelor of Science HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil;
- etc.

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

## Professions voisines

- Cafetier-restaurateur et hôtelier/Cafetière-restauratrice et hôtelière
- Économiste d'entreprise HES/Économiste d'entreprise HES
- Gestionnaire en tourisme ES/Gestionnaire en tourisme ES
- Hôtelier-restaurateur ES/Hôtelière-restauratrice ES
- Responsable du secteur hôtelier-intendance BF/Responsable du secteur hôtelier-intendance BF

## Adresses

Hôtel & Gastro Formation
Siège romand
Avenue Général-Guisan 48a
1009 Pully
Tél.: 021 804 85 30
https://www.hotelgastro.ch/fr