

Description

La nouvelle ordonnance de formation de Gestionnaire en restauration de système CFC entrera en vigueur le 1er janvier 2025. Cette fiche sera actualisée prochainement.

Le ou la spécialiste en restauration de système travaillent dans des entreprises qui gèrent plusieurs restaurants selon un même concept: chaînes de magasins, restaurants de centres commerciaux, d'aéroports ou restoroutes, restaurants d'entreprises ou "take-away". Ils préparent tous les types de plats à consommer sur place ou à emporter: menu du jour, buffet de salade, petite restauration, desserts qu'ils présentent sur un comptoir ou dans des vitrines.

Leurs principales activités consistent à:

Planification et organisation

- mettre en place les processus d'organisation de l'entreprise ou de la marque représentée;
- planifier le travail de l'équipe, diriger les collaborateurs;
- agencer les locaux selon le modèle établi par l'entreprise ou la marque: utiliser le mobilier, les éclairages et le matériel publicitaire afin de correspondre à l'image définie;

Achat, stockage et préparation des produits

- commander les marchandises nécessaires à la réalisation des plats;
- réceptionner et contrôler les marchandises reçues;
- stocker les marchandises selon leur nature (produits frais, congelés, secs ou réutilisables après la vente) et conformément aux règles d'hygiène et de qualité;
- préparer le poste de travail et les ustensiles nécessaires à la préparation des plats;
- couper les denrées alimentaires (légumes, fruits, viandes, poissons, volaille) au moyen d'outils adaptés;
- cuire et transformer les produits en plats prêts à la consommation selon les méthodes de cuisson ou de préparation appropriées;
- préparer des sauces, des salades, des potages, des sandwichs, des pâtisseries et des desserts;
- préparer des boissons (cafés, thés, boissons lactées, etc.) en utilisant les appareils adaptés;

Présentation, conseil et vente

- dresser les plats et présenter les produits de manière esthétique et attrayante en combinant les couleurs, les formes, les types de garniture;
- utiliser des accessoires de présentation (coupes, plats à étage, etc.);
- s'assurer que l'espace d'accueil soit rangé et organisé, mettre à disposition les ustensiles nécessaires aux clients (couverts, serviettes, etc.);
- recevoir la clientèle et la servir selon sa demande;
- conseiller les clients, vendre et conditionner les produits demandés;
- encaisser les achats des clients (paiement comptant ou par carte de crédit).

Environnement de travail

Les spécialistes en restauration de système travaillent dans des chaînes de restaurants ouverts selon des horaires larges. Ils doivent s'adapter à des horaires irréguliers et exercent leur activité aussi le soir, le week-end ou les jours fériés. Ils se tiennent la plupart du temps debout, au contact de la clientèle, dans un environnement souvent bruyant, et doivent faire face à des périodes de forte affluence.

Formation

La formation de spécialiste en restauration de système s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- formation pratique (3 à 4 jours par semaine) dans une entreprise de restauration;
- formation théorique (1 à 2 jours par semaine) dans une classe intercantonale romande, Montreux/VD;
- cours interentreprises (18 à 20 jours sur 2,5 ans).

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

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

Titre obtenu

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

Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans):

- planification et organisation des processus;
- approvisionnement et préparation des produits;
- présentation et vente des produits, conseil à la clientèle;
- garantie de la durabilité et de la sécurité;
- utilisation de l'anglais.

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.

Qualités requises

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

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

Perspectives professionnelles

Le secteur de la restauration proposant des plats à emporter s'étant fortement développé ces dernières années, il offre de bonnes perspectives d'emploi pour les spécialistes en restauration de système. Ces professionnels peuvent assez rapidement prendre des responsabilités et fonctionner comme chefs d'équipe ou comme responsable d'un secteur particulier de la chaîne, former de nouveaux collaborateurs et devenir gérant d'un restaurant.

Perfectionnement

Les spécialistes en restauration de système peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours de perfectionnement organisés par les associations professionnelles;
- apprentissage complémentaire dans une profession de la branche (cuisinier-ère, spécialiste en restauration, spécialiste en hôtellerie);
- certificat de cafetier-ère-restaurateur-trice et hôtelier-ère;
- brevet fédéral de chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration;
- brevet fédéral de spécialiste de la conduite d'équipe;
- brevet fédéral de responsable de la restauration;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration collective;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration;
- diplôme d'hôtelier-restaurateur/hôtelière-restauratrice ES;
- Bachelor of Science HES en hôtellerie et professions de l'accueil;
- etc.

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

Professions voisines

- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Gestionnaire du commerce de détail CFC/Gestionnaire du commerce de détail CFC
- Spécialiste en communication hôtelière CFC/Spécialiste en communication hôtelière CFC
- Spécialiste en restauration CFC/Spécialiste en restauration CFC
- Traiteur/Traiteuse

Adresses

Ecole professionnelle de Montreux (EPM)
Avenue J.-J. Rousseau 3
1815 Clarens
Tél.: 021 557 84 44
<https://www.epmvd.ch/>

GastroSuisse
Formation professionnelle
Avenue Général-Guisan 42a
1009 Pully
Tél.: +41 21 721 08 30
<https://www.gastrosuisse.ch/fr>
<https://www.metiershotelresto.ch>

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

HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Case postale
3001 Berne 1
Tél.: 031 370 42 55
<https://www.hotelleriesuisse.ch>
<https://www.metiershotelresto.ch>