

Description

L'employée ou l'employé en restauration de système travaillent dans des entreprises qui gèrent plusieurs restaurants selon un même concept: restaurants de centres commerciaux, d'aéroports ou d'entreprises, restaurantes, take-away, cafétérias. Elles et ils préparent et présentent des plats à consommer sur place ou à emporter (menu du jour, buffet de salades, petite restauration, desserts) en suivant les indications de leur responsable.

Leurs principales activités consistent à:

Planification des processus

- préparer les postes de travail pour accueillir les clients et dresser les plats
- planifier la réalisation des plats et préparer les ingrédients nécessaires
- prévoir les activités de vente et de promotion

Gestion des produits et des services

- réceptionner et contrôler les denrées alimentaires ainsi que le matériel nécessaire à l'accueil des clients et aux opérations de promotion: denrées alimentaires, produits de nettoyage, couverts et serviettes, écriteaux de présentation, matériel publicitaire, etc.
- enregistrer les arrivages et sorties de denrées alimentaires et du matériel
- stocker le matériel ainsi que les marchandises selon leur condition de conservation (produits frais, congelés, secs ou réutilisables après la vente), conformément aux règles d'hygiène et de qualité
- faire l'inventaire et reconstituer les stocks de nourriture et le matériel de l'entreprise avec ses collègues

Préparation des plats et des boissons

- cuisiner les plats et les boissons en suivant les recettes: couper les aliments (légumes, fruits, viandes, poissons, volaille) au moyen d'outils adaptés, les cuire, etc.
- transformer les produits en plats prêts à la consommation; préparer des sauces, des salades, des potages, des cafés, des thés, etc.
- présenter les plats et les boissons aux clients
- nettoyer les ustensiles et les machines utilisées
- documenter le traitement des aliments

Vente et conseil aux clients

- présenter les produits et les services proposés aux clients, entretenir les locaux
- accueillir la clientèle et la servir selon sa demande
- conseiller les clients, vendre et conditionner les produits demandés
- encaisser les achats des clients: paiement comptant, par carte, etc.
- récolter et prendre en compte les commentaires et réclamations des clients concernant l'offre, les produits et les services
- promouvoir les produits de l'entreprise: informer activement les clients des actions, réaliser des écriteaux de présentation, etc.

Environnement de travail

Les employées et employés en restauration de système travaillent dans des chaînes de restaurants avec des horaires d'ouverture étendus. Elles et ils doivent s'adapter à des horaires irréguliers, y compris le soir, le week-end ou les jours fériés. Ces professionnels 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 d'employée ou d'employé en restauration de système s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- Formation pratique (4 jours par semaine) dans une entreprise de restauration
- Formation théorique (1 jour par semaine) dans une classe intercantonale romande, à Montreux (VD)
- Cours interentreprises (9 jours sur 2 ans)

Durée

- 2 ans

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Titre obtenu

- Attestation de formation professionnelle (AFP) d'employée ou d'employé en restauration de système

Contenu

- Planification des processus; vente de produits et encadrement des clients
- Gestion des produits et des prestations de services
- Préparation des mets et des boissons
- Utilisation de l'anglais ou d'une deuxième langue nationale

Qualités requises

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

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

Perspectives professionnelles

Les employées et employés en restauration de système ont de bonnes perspectives d'emploi car le secteur de la restauration proposant des plats à emporter s'est fortement développé ces dernières années.

Perfectionnement

Les employées et employés en restauration de système peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de gestionnaire en restauration de système. Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle, et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure (par exemple un brevet fédéral).

Pour plus de détails, consulter [orientation.ch/perfectionnement](https://www.orientation.ch/perfectionnement).

Professions voisines

- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Employé en restauration AFP/Employée en restauration AFP
- Gestionnaire en restauration de système CFC/Gestionnaire en restauration de système CFC
- Traiteur/Traiteuse

Adresses

École professionnelle de Montreux (EPM)
Avenue Jean-Jacques Rousseau 3
1815 Clarens
Tél.: +41 21 557 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
Route des Pressoirs 8
1027 Lonay
Tél.: +41 21 804 85 30
<https://www.hotelgastro.ch/fr>

HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Case postale
3001 Berne 1
Tél.: +41 31 370 42 55
<https://www.hotelleriesuisse.ch>
<https://www.metiershotelresto.ch>