

Description

L'employé ou l'employée 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 participent à l'accueil du client et à l'instauration d'une atmosphère agréable et détendue.

Leurs principales activités consistent à:

Mise en place et préparation

- décorer les locaux et les tables pour diverses manifestations (banquets, fêtes, réunions...), arranger les fleurs et les bougies, etc.;
- dresser les tables: poser les nappes et les serviettes, disposer les verres, aligner les couverts, etc.;
- garnir les buffets (petits-déjeuners, salades, desserts, etc.) et les réapprovisionner régulièrement pendant le service;
- réceptionner la marchandise (boissons sans alcool, vins, spiritueux, café, sucre, etc.) et 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 répondre à leurs souhaits;
- présenter la carte des menus et des boissons, suggérer des mets, conseiller un vin adapté au plat commandé;
- 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 les plats et assurer la continuité du service;
- servir les boissons de manière régulière durant le repas;
- préparer la note, la présenter et l'encaisser;
- prendre congé du client;

Nettoyage et rangement

- débarrasser les tables, porter la vaisselle à l'office, changer les nappes; remettre tout en ordre pour l'accueil des prochains clients;
- nettoyer la salle à manger et ses annexes, avant les heures de fermeture de l'établissement.

Environnement de travail

Les employés 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. Ils collaborent au sein d'une équipe composée notamment de spécialistes en restauration, de cuisiniers, d'employés en cuisine, etc. Leurs horaires de travail sont irréguliers.

Formation

La formation d'employé ou d'employée en restauration s'acquiert par apprentissage.

Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) dans un restaurant;
- formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle ou, si l'apprentissage se fait dans un établissement saisonnier, 2 fois 4 à 5 semaines de cours intercantonaux par année;
- cours interentreprises (16 jours sur 2 ans).

Durée

- 2 ans.

Conditions d'admission

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

Titre obtenu

- attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'employé ou d'employée en restauration.

Contenu

Branches théoriques (sur 2 ans)	Leçons
Connaissances professionnelles: - gestion d'entreprise, structure d'entreprise, hygiène, sécurité au travail et protection de la santé, préservation de la valeur et boissons - connaissances en logistique, denrées alimentaires et boissons - encadrement des hôtes, comportement, vente - préparation	400
Culture générale	240
Gymnastique et sport	80
Total	720

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
- Résistance physique
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit

Perspectives professionnelles

Les employés 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 croisières. L'expérience, la formation continue et l'apprentissage de langues étrangères leur permettent d'accéder plus facilement au marché du travail.

AFP délivrées en Suisse romande en 2015:

FR: 4; VD: 3; VS: 4; NE: 4; GE:6.

Perfectionnement

Les employés en restauration peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de spécialiste en restauration.

Un CFC est nécessaire pour accéder à des formations certifiées (maturité professionnelle, brevet fédéral, etc.).

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

Professions voisines

- Barman/Barmaid
- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Employé en hôtellerie AFP/Employée en hôtellerie AFP
- Spécialiste en hôtellerie CFC/Spécialiste en hôtellerie CFC
- Spécialiste en restauration CFC/Spécialiste en restauration CFC

Adresses

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
Ch. de Boston 25
1004 Lausanne
Tél.: 021 331 40 70
<http://www.metiershotelresto.ch>