

Cafetier/-ière restaurateur/-trice



Nature des tâches

Les cafetiers restaurateurs et les cafetières restauratrices dirigent un restaurant. Celui-ci est l'image même de leur personnalité. Leur façon de traiter les clients, le choix et la formation du personnel, le style des menus ainsi que l'établissement des prix sont de la plus grande importance. L'ambiance même du local, l'éclairage mais aussi les nappes et les fleurs sont à prendre en compte. L'efficacité de leur organisation détermine l'arrivée dans un délai raisonnable des plats sur les tables, même à l'heure de pointe, et ce grâce à un service des plus aimables.

Conditions d'admission

Les cantons organisent des examens de capacité ; dans certains cantons en revanche il n'est plus exigé de certificat de capacité (pour plus d'information, consultez Gastrosuisse). Sont néanmoins demandés (les personnes sans permis de résidence C ne sont pas admises) : a) apprentissage professionnel achevé (dans l'hôtellerie) + b) expérience professionnelle dans l'hôtellerie : au moins 1 an (à plein temps et dans les dix dernières années) + c) au moins 20 ans révolus.

Goût pour l'hôtellerie, sens des relations commerciales et de l'organisation, goût pour le travail avec les autres, capacité à imposer son point de vue, sens du contact et capacité à aller vers les autres, acceptation des horaires de travail irréguliers.

Formation

Cours de préparation ou école hôtelière, diplôme de fin d'études : certificat fédéral de capacité B (restaurant sans boissons alcoolisées) ; certificat fédéral de capacité A (restaurant avec boissons alcoolisées) ; la reconnaissance mutuelle des certificats cantonaux de capacité est entre temps acquise.

Cours.

Formation continue : chef/-fe d'entreprise en restauration (diplôme de Gastrosuisse) ; responsable de la restauration EP, chef/-fe de la restauration diplômé/-e EPS, chef/fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration diplômé/-e EPS, chef/-fe de la restauration collective EPS, hôtelier/-ère, cours des écoles spécialisées en hôtellerie.