

Responsable de la restauration BF



Nature des tâches

Les responsables de la restauration dirigent le service et le personnel. Ce sont eux qui interviennent lorsque le personnel ne peut satisfaire certaines exigences ou qu'il se produit des réclamations. Ils parlent alors avec le client et prennent les dispositions qui s'imposent. Ils coordonnent le travail entre les cuisines et le personnel de service.

Conditions d'admission

- a) Apprentissage professionnel achevé : de spécialiste en restauration CFC, spécialiste en hôtellerie CFC ou titre équivalent et
- b) 3 années d'expérience professionnelle après la fin de l'apprentissage dans la restauration et
- c) cours de formateur/-trice en entreprise.

Sens de la gastronomie, du service et de la présentation ; goût pour les contacts, le conseil et la vente, apparence soignée et bonnes manières, aisance d'expression, également dans des langues étrangères, qualités de dirigeant et sens de l'organisation, acceptation d'horaires de travail irréguliers.

Formation

Cours de préparation: 1 1/2 ans en cours d'emploi.

Diplôme de fin d'études : examen professionnel (EP).

Cours des associations professionnelles et des écoles d'hôtellerie.

Chef/-fe de la restauration diplômé/-e (EPS), chef/fe de la restauration collective diplômé/-e (EPS), licence de cafetier.

Hôtelier/-ère -estaurateur/-trice ES.

BSc HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil.