

## Spécialiste en restauration CFC



### Nature des tâches

Les spécialistes en restauration prennent soin des clients et les servent dans un établissement gastronomique. Ils conseillent les clients lors du choix des mets et des boissons. Ils connaissent les offres de la maison et ses spécialités et sont à même de répondre aux questions sur la provenance, la composition et la préparation des mets principaux. C'est avec grand plaisir qu'ils présentent aux clients les repas et les boissons et préparent aussi, selon l'établissement, quelques spécialités directement à table.

Les spécialistes en restauration savent garder leur calme même en situation de stress. C'est pourquoi ils veillent à ce que l'ambiance dans l'établissement soit agréable. Ils s'occupent de l'aménagement des tables et s'assurent de la propreté constante des verres, services, chauffe-plats et autres ustensiles. Lors d'occasions de festivités ils décorent l'établissement et les tables. Ils sont capables de préparer eux-mêmes de petits snacks, salades ou desserts.

Les spécialistes en restauration peuvent travailler dans n'importe quelle exploitation gastronomique. L'essentiel de leur activité varie selon l'établissement: hôtel, restaurant, établissement de la gastronomie de système, cantine, auberge, foyer.

## Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée. Connaissance de langues étrangères ; un séjour à l'étranger est la meilleure formation préalable.

Cette activité requiert: sens des relations humaines, sensibilité, esprit d'équipe, présentation soignée, de bonnes manières, bonne mémoire, intelligence rapide, sens du service et de l'hygiène, bonne santé, sens pratique et fiabilité.

## Formation

3 ans de formation professionnelle initiale dans un restaurant, une pension ou un hôtel. La formation comprend un stage pratique en cuisine, où est enseigné la préparation de plats simples.

L'apprentissage peut s'accomplir dans un établissement ouvert à l'année ou saisonnier. Dans le premier cas il y a un jour d'école professionnelle par semaine, dans le deuxième cas 2 x 5 semaines de cours par année d'apprentissage sont dispensées dans une école spécialisée intercantonale.

Formation professionnelle initiale de 2 ans voir le métier d'employé/e en restauration AFP.

## Perspectives

Apprentissage complémentaire de cuisinier/-ière CFC, de spécialiste en hôtellerie CFC ou de spécialiste en communication hôtelière CFC.

Brevet fédéral de responsable de la restauration ou chef/fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration.

Diplôme fédéral de chef/fe de la restauration, chef/fe de la restauration collective ou chef/fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration.

Formation auprès d'une école supérieure: diplôme de restaurateur/-trice-hôtelier/-ère ES.

Avancement: chef/fe de rang, chef/fe de service, chef/fe d'entreprise.



## Adressen alle Kantone

Swiss Re Management Ltd  
Junior Power  
Mythenquai 50/60, Postfach  
8022 Zürich  
Junior\_Power@swissre.com  
www.swissre.com  
SP (\*)

Stadt Zürich  
Gotthardstrasse 61, Postfach  
8022 Zürich  
Human Resources Management, 044 412 35 24  
hrz-berufsbildung@zuerich.ch  
www.stadt-zuerich.ch/lehrstellen  
2019 2020 2021 (\*)

Schweizer Paraplegiker-Zentrum  
Guido A. Zäch Strasse 1  
6207 Nottwil  
Human Resources, Monika Fehlmann, 041 939 23  
02  
monika.fehlmann@dasseminarhotel.ch  
www.paraplegie.ch/karriere  
SP BE (\*)

Restaurant Reussbrücke  
Muristrasse 32  
8913 Ottenbach  
Herr Klaus Imhof, 044 760 11 61  
info@reussbruecke.ch  
www.reussbruecke.ch  
2019 2020 2021 (\*)

Klinik Schönberg AG  
Schönbergstrasse 40  
3654 Gunten  
Enrico Heinzmann, 033 252 38 38  
personal@schoenberg.ch  
www.schoenberg.ch  
SP BE BP 2019 2020 2021 (\*)

Hotel Kreuz Bern AG  
Zeughausgasse 41  
3011 Bern  
Julia Allemann, 031 329 95 95  
sales@kreuzbern.ch  
www.kreuzbern.ch  
SP BE 2019 2020 2021 (\*)

Hotel Kreuz Bern AG  
Zeughausgasse 41  
3011 Bern  
Julia Allemann, 031 329 95 95  
sales@kreuzbern.ch  
www.kreuzbern.ch  
SP BE 2019 2020 2021 (\*)

HofGast AG, Restaurant Die Waid  
Waidbadstrasse 45  
8037 Zürich  
Andreas Wichert, 043 422 08 08  
info@diewaid.ch  
www.diewaid.ch  
SP BE BP (\*)

\* Info-Code

SL: Expérience professionnelle

BE: Visite de l'entreprise

MC: Multicheck® analyse d'aptitude

BC: Basic Check test d'aptitude

IF: IdentityFi®

EA: eAssessment

BP: Stage préprofessionnelle

2019, 2020, 2021: Places d'apprentissage