orientamento
.ch

Employé en restauration de système AFP
Employée en restauration de système AFP

Restauration, hôtellerie | Alimentation

En tant qu'employée ou employé en restauration de système, tu travailles dans des entreprises qui gèrent plusieurs restaurants selon un même concept: restaurants de centres commerciaux, d'aéroports ou d'entreprises, ou take-away. Tu prépares des plats à consommer sur place ou à emporter, présentés sur des comptoirs ou dans des vitrines: menu du jour, buffet de salades, petite restauration, desserts.

Tâches

Planification des processus

- Préparer les postes de travail pour accueillir les clients et présenter les plats
- Planifier la réalisation des produits et préparer les ingrédients nécessaires
- Prévoir les activités de vente et de promotion

Gestion des produits et des services

- Commander les marchandises nécessaires à la tenue du restaurant et à la réalisation des plats: denrées alimentaires, produits de nettoyage, couverts et serviettes
- Se munir du matériel nécessaire l'accueil des clients et aux opérations de promotion, comme des écriteaux de présentation ou du matériel publicitaire
- 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 en équipe et reconstituer les stocks de nourriture et de matériel

Préparation des plats et des boissons

- Cuisiner soigneusement les plats et les boissons en suivant les recettes, couper les aliments et les cuire, préparer des sauces, des salades, des potages, des boissons
- Présenter les plats et les boissons aux clients
- Nettoyer les ustensiles et les machines utilisées
- Documenter le traitement et la qualité 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, vendre et conditionner les produits demandés

- Encaisser les achats des clients en paiement comptant, par carte ou application mobile
- 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, par exemple informer activement les clients des actions ou réaliser des écriteaux de présentation

Environnement de travail

En tant qu'employée ou employé en restauration de système, tu travailles debout la plupart du temps, au contact de la clientèle, dans un environnement souvent bruyant et tu dois faire face à des périodes de forte affluence. Tu travailles dans des chaînes de restaurants avec des horaires d'ouverture étendus. Tu dois t'adapter à des horaires irréguliers, y compris le soir, le week-end ou les jours fériés.

Tu trouves des débouchés dans des restaurants situés principalement en ville ou le long des grands axes routiers. Il s'agit, par exemple, de chaînes de restauration rapide ou de plats à emporter, de restaurants dans les centres commerciaux, les aéroports et les aires d'autoroute, ou encore de cantines pour le personnel. Ce secteur de la restauration s'est fortement développé ces dernières années et offre de bonnes perspectives d'emploi.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

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

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler avec ses mains
- Travailler en équipe
- Conseiller

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise.

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans une entreprise de restauration

École

Formation théorique 1 jour par semaine dans une classe intercantonale romande à Montreux (VD)

Cours interentreprises

9 jours sur 2 ans dans les écoles professionnelles cantonales

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'employée ou employé en restauration de système

Formations continues

Apprentissage complémentaire

En tant qu'employée ou employé en restauration de système, tu peux envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de **gestionnaire en restauration de système** (https://orientation.ch/fr/professions/gestionnaire-en-restauration-de-systeme-cfc). Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle, et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure, par exemple un brevet fédéral.

Professions voisines

Profession
Employé-e en restauration AFP
https://orientamento.ch/it/fr/professions/employe-e-en-restauration-afp

Profession
Employé-e en cuisine AFP
https://orientamento.ch/it/fr/professions/employe-e-en-cuisine-afp

Profession
Employé-e en hôtellerie-intendance AFP
https://orientamento.ch/it/fr/professions/employe-e-en-hotellerie-intendance-afp

Profession
Praticien-ne en denrées alimentaires AFP
https://orientamento.ch/it/fr/professions/praticien-ne-en-denrees-alimentaires-afp

Profession
Assistant-e du commerce de détail AFP
https://orientamento.ch/it/fr/professions/assistant-e-du-commerce-de-detail-afp

Profession
Boucher/ère-charcutier/ière AFP
https://orientamento.ch/it/fr/professions/boucher-ere-charcutier-iere-afp

Profession

Boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse AFP

https://orientamento.ch/it/fr/professions/boulanger-ere-patissier-iere-confiseur-euse-afp

---

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.48.0

Liens utiles

Hotel & Gastro formation (https://www.hotelgastro.ch/fr/home)
Organisation du monde de travail: formation dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration
Métiers hôtel resto (https://metiershotelresto.ch/)
Plateforme d'informations sur les métiers et les places d'apprentissage dans l'hôtellerie et la restauration
GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/fr)
Fédération de l'hôtellerie et de la restauration
HotellerieSuisse (https://www.hotelleriesuisse.ch/fr)
Association des établissements d'hébergement suisses
Hotel & Gastro Union (https://www.hotelgastrounion.ch/fr)
Organisation des employés de l'hôtellerie-restauration
École professionnelle de Montreux (EPM) (https://www.epmvd.ch)
Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79012?lang=fr)