berufsberatung
.ch

Employé en restauration AFP
Employée en restauration AFP

Restauration, hôtellerie

En tant qu'employée ou employé en restauration, tu travailles dans des restaurants, des hôtels ou des cantines. Tu t'occupes du buffet et du service, participes à la vente de plats et de boissons, et effectues des tâches de préparation, de nettoyage et de logistique. Tu contribues également à l'accueil des clients et à la création d'une ambiance agréable et détendue.

Tâches

Mise en place et préparation

- Préparer les locaux et les tables pour diverses manifestions, disposer des décorations
- Dresser les tables, poser les nappes et les serviettes, disposer les verres, aligner les couverts
- Garnir les buffets et les réapprovisionner régulièrement pendant le service
- Réceptionner la marchandise comme les boissons sans alcool, les vins, les spiritueux, le café ou encore le sucre, la stocker en respectant les règles d'hygiène, tenir un inventaire régulier

---

Accueil et service en salle

- Accueillir les clients et leur désigner une table
- Présenter la carte des menus et des boissons, suggérer des mets, conseiller un vin
- Prendre la commande et la transmettre au personnel de cuisine,
- Adapter les couverts en fonction du menu: services à poisson ou potage
- Apporter les plats et assurer la continuité du service, servir les boissons de manière régulière durant le repas
- Préparer la note, la présenter aux clients et l'encaisser, prendre congé des clients

---

Nettoyage et rangement

- Débarrasser les tables, porter la vaisselle à l'office, changer les nappes, nettoyer et remettre tout en ordre pour l'accueil des prochains clients
- Nettoyer la salle à manger et ses annexes

Environnement de travail

En tant qu'employée ou employé en restauration, tu évolues dans des établissements de restauration, en équipe et en contact étroit avec la clientèle. Tu travailles debout et te déplaces beaucoup pendant le service. Tes horaires de travail sont irréguliers.

Tu trouves 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 croisière. L'expérience, la formation continue et l'apprentissage de langues étrangères te permettent d'accéder plus facilement au marché du travail.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

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

Intérêts

- Avoir des contacts avec d'autres personnes
- Travailler avec des produits alimentaires
- Conseiller

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise.

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans un restaurant

École

Formation théorique 1 jour par semaine dans les écoles professionnelles cantonales

Cours interentreprises

16 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

Formations continues

Apprentissage complémentaire

En tant qu'employée ou employé en restauration, tu peux envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de **spécialiste en restauration** (https://orientation.ch/fr/professions/specialiste-en-restauration-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 cuisine AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-cuisine-afp

Profession
Employé-e en hôtellerie-intendance AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-hotellerie-intendance-afp

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.33.0

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
Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79024?lang=fr)