berufsberatung
.ch

Gestionnaire en restauration de système CFC

Restauration, hôtellerie | Alimentation

En tant que gestionnaire en restauration de système, tu travailles dans des entreprises qui gèrent plusieurs restaurants selon un même concept comme des restaurants de centres commerciaux, d'aéroports ou d'entreprises, restoroutes, take-away, et chaînes de cafétéria. Tu prépares divers plats à consommer sur place ou à emporter et tu les présentes sur un comptoir ou dans des vitrines.

Tâches

Planification des processus

- Planifier le travail de l'équipe, informer les collaborateurs de la manière de traiter les commandes et de s'occuper des clients
- Agencer les locaux, les infrastructures et les postes de travail pour permettre un bon accueil des clients et une bonne préparation des plats
- Analyser les chiffres clés tels que budget, factures, coûts des marchandises, quantités d'aliments jetés, taux de fréquentation des clients,
- Prendre des mesures pour améliorer la gestion et la planification des tâches
- Planifier 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
- Réceptionner et contrôler les marchandises reçues, enregistrer les arrivages et sorties
- Stocker le matériel ainsi que les marchandises, conformément aux règles d'hygiène, de conservation et de qualité
- Faire l'inventaire des stocks d'aliments ou du matériel
- Préparer diverses prestations et activités de promotion comme des structures gonflables ou des dégustations de produits, demander et comparer des offres et devis les clients des actions, réaliser des écriteaux de présentation, etc.

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 de manière soignée Nettoyer les ustensiles et les machines utilisées
- Assurer la qualité des plats et des boissons, documenter le traitement des aliments

---

Vente et conseil aux clients

- Présenter les produits de manière esthétique et attrayante en combinant les couleurs, les formes et les types de garniture, en utilisant des coupes, des plats à étage, des présentoirs, des vitrines ou des plateaux
- Accueillir la clientèle et la servir selon sa demande et en prendre congé
- Conseiller les clients, vendre et conditionner les produits demandés
- Encaisser les achats des clients en paiement comptant, par carte ou twint
- 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, informer activement les clients des actions, réaliser des écriteaux de présentation

Environnement de travail

En tant que gestionnaire 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. Tu peux rapidement prendre des responsabilités et fonctionner comme chef-fe d'équipe ou comme responsable d'un secteur particulier de la chaîne, former de nouveaux collaborateurs et devenir gérant d'un restaurant.

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 3 à 4 jours par semaine dans une entreprise de restauration

École

Formation théorique 1 à 2 jours par semaine dans une classe intercantonale romande, à Montreux (VD)

Cours interentreprises

18 jours sur 3 ans dans une classe intercantonale romande, à Pully (VD)

Durée

3 ans

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Maturité professionnelle

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Titre obtenu

Certificat fédéral de capacité (CFC) de gestionnaire en restauration de système

Formations continues

Brevet fédéral

- **Chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration BF** (https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-detablissement-de-lhotellerie-et-de-la-restauration-bf)
- **Spécialiste de la conduite d'équipe BF** (https://orientation.ch/fr/professions/specialiste-de-la-conduite-dequipe-bf)
- **Responsable de la restauration BF** (https://orientation.ch/fr/professions/responsable-de-la-restauration-bf)

Diplôme fédéral

- Chef-fe de la restauration collective DF
- Chef-fe de la restauration DF
- Chef-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration DF

École supérieure

- **Hôtelier/ière-restaurateur/trice ES** (https://orientation.ch/fr/professions/hotelier-iere-restaurateur-trice-es)

Haute école

- Bachelor of Science en **Hospitality Management** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/hospitality-management)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Cuisinier-ière CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/cuisinier-iere-cfc

Profession
Spécialiste en restauration CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/specialiste-en-restauration-cfc

Profession
Boucher/ère-charcutier/ière CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/boucher-ere-charcutier-iere-cfc

Profession
Boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/boulanger-ere-patissier-iere-confiseur-euse-cfc

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.43.0

Liens utiles

Hôtel & Gastro Formation (https://www.hotelgastro.ch/fr)

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/fr)

École professionnelle de Montreux (EPM) (https://www.epmvd.ch)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79010?lang=fr)