

## Description

La ou le spécialiste en restauration assurent le service de table dans un restaurant, une brasserie ou un bar. Ils préparent les tables, garnissent les buffets, reçoivent les clients, servent les boissons et les mets. Ils jouent un rôle important par l'accueil et le conseil à la clientèle, la promotion des ventes et la gestion des marchandises.

Leurs principales activités consistent à:

### Mise en place et préparation

- décorer les locaux et les tables pour diverses manifestations (banquets, fêtes, réunions, etc.), arranger les fleurs et les bougies, etc.;
- dresser les tables: poser les nappes et les serviettes, disposer les verres, aligner les couverts, etc.;
- préparer la table de distribution avec les chauffe-plats et tous les ustensiles nécessaires selon le genre de service;
- garnir les buffets (petits-déjeuners, salades, desserts, etc.) et les réapprovisionner régulièrement;
- composer les plateaux des petits-déjeuners pour le service en chambre;
- produire des plats et des entremets simples, des assiettes froides, salades, collations, coupes glacées, etc.;
- réceptionner la marchandise: boissons sans alcool, vins, spiritueux, café, sucre, etc., en contrôler la quantité et la qualité, la stocker en respectant les règles d'hygiène; tenir un inventaire régulier;

### Accueil et service en salle

- accueillir les clients, leur désigner une table et s'enquérir de leurs désirs;
- présenter la carte des menus, conseiller et suggérer des mets, renseigner le client sur les différents plats proposés, leur composition, leur mode de cuisson, promouvoir les spécialités de la maison;
- présenter la carte des vins, au besoin conseiller un vin adapté au plat commandé ou donner des renseignements sur les qualités du vin choisi;
- prendre la commande et la transmettre au personnel de cuisine ou de l'office;
- adapter les couverts en fonction du menu (services à poisson, potage, deuxième entrée, etc.);
- apporter et présenter les plats, servir les boissons de manière régulière durant le repas;
- demeurer attentifs aux demandes des clients, à leur confort, veiller à leur bien-être; créer une atmosphère accueillante et chaleureuse;
- effectuer certaines préparations devant le client: découper de la volaille, trancher une viande, préparer un poisson, apprêter un tartare, flamber un mets, etc.;
- préparer la note, la présenter et l'encaisser; prendre congé du client.

### Environnement de travail

Les spécialistes en restauration travaillent debout et se déplacent beaucoup pendant le service. En fonction de l'établissement qui les emploie, ils servent une clientèle appartenant à une certaine catégorie socioculturelle ou à une population fort diversifiée. Dans tous les cas, ils doivent s'y adapter. Leurs horaires de travail sont irréguliers.

## Formation

La formation de spécialiste en restauration s'acquiert par un apprentissage.

### Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) dans un restaurant;
- formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle ou, si l'apprentissage se fait dans un établissement saisonnier, 2 fois 4 à 5 semaines de cours intercantonaux par année;
- cours interentreprises (20 jours sur 3 ans).

### Durée

- 3 ans.

### Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises ou écoles recourent à un examen d'admission.

### Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) spécialiste en restauration.

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.

### Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans)	Leçons
Connaissances professionnelles: - économie d'entreprise, structure d'entreprise - hygiène, sécurité au travail et protection de la santé - logistique - prise en charge des hôtes et comportement - vente, service de plats et boissons - préparation, connaissance des aliments et des boissons	480
2e langue	120
Culture générale	360
Gymnastique et sport	120
<b>Total</b>	<b>1080</b>

## Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

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

## Perspectives professionnelles

Les spécialistes en restauration trouvent 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. Ils ont la possibilité, après quelques années d'expérience, d'accéder à des postes à responsabilité et de travailler comme:

- commis-e de rang;
- chef-fe de rang;
- chef-fe de service;
- chef-fe en restauration;
- chef-fe de bar.

CFC délivrés en Suisse romande en 2015:

FR: 28; GE: 7; NE: 8; VD: 35; VS: 18.

### Perfectionnement

Les spécialistes en restauration peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours organisés par les écoles et les associations professionnelles;
- apprentissage complémentaire dans une profession de la branche (cuisinier-ère, spécialiste en hôtellerie);
- certificat de cafetier-ère, restaurateur-trice et hôtelier-ère, divers lieux en Suisse romande;
- brevet fédéral de responsable de la restauration, 1 an et demi en emploi, Pully;
- brevet fédéral de responsable du secteur hôtelier-intendance, 1 an et demi en emploi, Lausanne;
- brevet fédéral de chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration, 1 an et demi en emploi, divers lieux en Suisse romande;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration, 1 an et demi en emploi, Morges;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration collective, 1 an et demi en emploi, Morges;
- diplôme fédéral de chef-fe du secteur hôtelier-intendance, 1 an et demi en emploi, divers lieux en Suisse romande;
- diplôme fédéral de chef-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration, 1 an et demi en emploi, Pully;
- diplôme de gestion en hôtellerie et restauration, 2 ans à plein temps, Lausanne;
- diplôme de restaurateur-trice-hôtelier-ère ES, 2 ans à plein temps, Genève;
- bachelor of Science HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil, 3 ans à plein temps, Lausanne.

Pour plus de détails, consulter [www.orientation.ch/perfectionnement](http://www.orientation.ch/perfectionnement).

## Professions voisines

- Cafetier-restaurateur et hôtelier/Cafetière-restauratrice et hôtelière
- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Employé en restauration AFP/Employée en restauration AFP
- Responsable de la restauration BF/Responsable de la restauration BF
- Spécialiste en hôtellerie CFC/Specialiste en hôtellerie CFC
- Spécialiste en restauration de système CFC/Specialiste en restauration de système CFC

## Adresses

Gastrosuisse  
Formation professionnelle  
Av. Général-Guisan 42a  
1009 Pully  
Tél.: 021 721 08 30  
<http://www.gastrosuisse.ch>

Hôtel & Gastro Formation  
Siège romand  
Rte des Pressoirs 8  
1027 Lonay  
Tél.: 021 804 85 30  
<http://www.hotelgastro.ch>

Hotelleriesuisse  
Ch. de Boston 25  
1004 Lausanne  
Tél.: 021 331 40 70  
<http://www.metiershotelresto.ch>