

Description

Le cafetier-restaurateur et hôtelier ou la cafetière-restauratrice et hôtelière gèrent l'exploitation commerciale d'un café, d'un restaurant ou d'un hôtel. Ils planifient, organisent, dirigent et contrôlent l'ensemble des activités de l'établissement: gestion du personnel, accueil des clients, achats, calcul des prix, offres et promotions, etc. en vue de satisfaire la clientèle et d'assurer la rentabilité de leur affaire.

Leurs principales activités consistent à :

Gestion et organisation

- recruter et former le personnel; planifier et organiser les activités et les horaires de travail des employés;
- prendre en charge la gestion administrative: négociation et signature des contrats d'assurances, de travail, échange de correspondance avec des clients, etc.;
- tenir la comptabilité: calcul des coûts et des prix, des salaires et des charges sociales, des primes d'assurances, etc.;
- établir le budget et les comptes; contrôler la marge bénéficiaire;
- organiser des promotions et des événements et en faire la publicité; analyser les ventes et les dépenses, vérifier la rentabilité des différentes actions;
- organiser des banquets de mariage ou d'autres fêtes, des collations ou des repas de groupes, etc.;
- recevoir les représentants et négocier avec les fournisseurs;

Cuisine et intendance

- élaborer des menus et des plats du jour, passer les commandes auprès des fournisseurs, vérifier les livraisons;
- superviser le travail en cuisine, parfois apprêter des mets, préparer des plats chauds ou froids;
- contrôler les stocks et faire respecter les règles d'hygiène lors de la manipulation et de l'entreposage des aliments;
- entretenir les locaux et le mobilier, veiller à la propreté et à la bonne présentation de l'établissement;

Service à la clientèle

- enregistrer les réservations, accueillir les clients et en prendre congé;
- surveiller la mise en place des tables et assurer la qualité du service;
- prendre les commandes, servir repas et boissons;
- veiller à la bonne atmosphère du lieu et à une certaine convivialité; faire respecter l'ordre et la tranquillité à l'intérieur et à la sortie de l'établissement;
- s'enquérir de la satisfaction de la clientèle, examiner les réclamations et y répondre.

Environnement de travail

Le travail des cafetiers-restaurateurs et hôteliers peut varier selon la taille et l'emplacement de l'établissement, le type de clientèle. Dans les établissements de petite taille, ils participent directement à la cuisine ou au service. Dans les grands établissements, leurs tâches d'organisation, de contrôle et de gestion sont plus importantes. Une bonne résistance physique et nerveuse est nécessaire pour supporter les longues journées de présence, un rythme de travail irrégulier et des horaires variables (week-end, soirées).

Formation

La formation de cafetier-restaurateur et hôtelier ou de cafetière-restauratrice et hôtelière s'acquiert en emploi.

Remarque: la formation est régie par des réglementations cantonales: le lieu, la durée, les conditions d'admission, le titre obtenu, le contenu (nombre de modules) et les coûts sont donc variables d'un canton à l'autre.

Conditions d'admission

- 18 ans révolus;
- dossier de candidature et sélection d'admission;
- maîtrise orale et écrite du français.

Titre obtenu

- certificat ou brevet cantonal de cafetier-restaurateur et hôtelier ou de cafetière-restauratrice et hôtelière.
La durée de validité de ce certificat varie selon les cantons.

Contenu

- Module 1: hygiène;
- Module 2: loi sur les établissements publics;
- Module 3: gestion d'entreprise;
- Module 4: comptabilité;
- Module 5: droit;
- Module 6: vente/service
- Module 7: cuisine.

Qualités requises

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

- Sens commercial
- Aptitude à travailler de façon indépendante
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Résistance nerveuse
- Présentation soignée
- Hygiène et propreté

Perspectives professionnelles

Les cafetiers-restaurateurs et hôteliers cherchent à rendre leur établissement toujours plus performant en améliorant l'accueil et en diminuant les frais fixes. Ils peuvent exploiter leur propre établissement ou en gérer un pour le compte d'autrui (propriétaire privé, restaurant d'entreprise, chaîne de l'industrie de la restauration et/ou de l'hôtellerie, etc.).

Perfectionnement

Le certificat de cafetier-ère-restaurateur-trice et hôtelier-ère ne donne pas accès directement à des titres supérieurs. Selon leur parcours professionnel préalable, ils peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours et séminaires organisés par les écoles et les associations professionnelles;
- brevets et diplômes fédéraux du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Barman/Barmaid
- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Spécialiste en hôtellerie CFC/Spécialiste en hôtellerie CFC
- Spécialiste en restauration CFC/Spécialiste en restauration CFC

Adresses

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