

Employée en restauration de système AFP

Employé en restauration de système AFP

Activités

Les employés en restauration de système avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après :

- *Ils travaillent en suivant des instructions et en respectant les normes existantes dans des entreprises qui exploitent plusieurs restaurants selon un concept de restauration propre à l'entreprise et standardisé ;*
- *Ils préparent des mets et des boissons et les présentent en tenant compte des prescriptions en matière de durabilité ;*
- *Ils se comportent en tant qu'hôtes et agissent en tenant compte des besoins des clients ; ils sont en mesure de recevoir les retours d'expérience des clients et de les transférer aux personnes compétentes ;*
- *Ils travaillent en équipe et en collaboration avec différents professionnels internes ou externes à l'entreprise ;*
- *Ils appliquent les directives en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé.*

Planification des processus

- Aménager l'infrastructure et les postes de travail pour l'encadrement des clients et des prestations de services
- Planifier la transformation des produits et des ingrédients
- Planifier les commandes pour les activités de vente et les mesures de marketing de la restauration de système

Gestion des produits et des prestations de services

- Réceptionner et contrôler les marchandises pour l'encadrement des clients et les mesures de marketing
- Enregistrer les entrées et les sorties de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise de restauration
- Stocker les denrées alimentaires et le matériel de l'entreprise de restauration
- Déterminer et inventorier en équipe les stocks de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise en restauration

Préparation des mets et des boissons

- Préparer les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons
- Préparer les mets et les boissons selon des recettes, présenter les mets et les boissons aux clients
- Nettoyer le poste de travail ainsi que les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons
- Documenter la qualité de la préparation des mets et des boissons ainsi que leur présentation

Vente de produits et encadrement des clients

- Présenter les produits et les prestations de services et entretenir les locaux pour les clients
- Accueillir les clients, les encadrer et en prendre congé
- Conseiller les clients sur une sélection de produits et de prestations de services et les servir
- Mettre en œuvre les activités de vente et les mesures de marketing de l'entreprise de restauration
- Vendre les produits et les prestations de services faisant partie de l'offre de l'entreprise de restauration
- Recevoir et transmettre les retours d'expérience et les réclamations des clients concernant les produits, l'offre et les prestations de services (2e langue nationale ou anglais, selon le canton).

Durée :

2 ans

Lieux de formation pratique :

Les employés en restauration de système travaillent dans des entreprises qui exploitent plusieurs restaurants selon un concept de restauration typique et standardisé pour l'entreprise. Les chaînes de restaurants, les restaurants d'entreprises et d'institutions ainsi que les take-aways en sont des exemples.

Formation théorique :

1 jour par semaine à l'école professionnelle

Cours interentreprises :

9 jours sur 2 ans

Titre obtenu : employé ou employée en restaurations des système AFP

Adresses

www.metiershotelresto.ch

GastroSuisse Formation professionnelle Avenue Général-Guisan 42a 1009 Pully, Tél.: 021 721 08 30
HotellerieSuisse, Monbijoustrasse 130 Case postale 3001 Berne 1, Tél.: 031 370 41