

# Chef/fe de la restauration DF

## organiser, diriger, coordonner, analyser, représenter

L'accueil des hôtes avec l'offre de repas, le service et la vente a lieu partout où des personnes doivent être nourries. Outre les restaurants et les hôtels, il peut s'agir d'établissements de restauration dans les hôpitaux, les maisons de retraite et les établissements de soins ou de catering.

Ces établissements de taille moyenne à grande placent les chefs et cheffes de la restauration devant des tâches de gestion et d'organisation exigeantes. Ils coordonnent les processus de travail et dirigent les collaborateurs dans le service, la vente et l'encadrement des clients. Afin de maintenir l'équilibre et d'assurer le bon déroulement des opérations, même en période de pointe, ils analysent la fréquentation et le chiffre d'affaires de l'établissement. Sur la

base de ces évaluations, des objectifs et des besoins des hôtes, ils élaborent des mesures appropriées. Il peut s'agir d'adaptations ou d'une nouvelle conception du plan de menus et de la carte, mais aussi de mesures de marketing ou de relations publiques. Outre l'organisation de l'entreprise, ils s'assurent que le niveau de qualité ainsi que les lois sur les denrées alimentaires et les obligations de déclaration sont respectés.

Comme les chefs et cheffes de la restauration sont chargés de la gestion du personnel, ils veillent également aux prescriptions en matière de sécurité et de prévention des accidents et connaissent le droit de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que le droit du travail.



### Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que le chef de la restauration puisse gérer efficacement la planification et l'organisation de l'entreprise, il utilise un programme informatique spécifique à la branche ainsi qu'un logiciel spécial pour les concepts de gestion et de contrôle.
- ▶ Afin que le secteur de la restauration apparaisse propre et attrayant, la cheffe de la restauration prévoit d'investir dans quelques nouveautés et installations qu'elle pourra présenter et défendre de manière plausible devant la direction.
- ▶ Afin que le chef de la restauration prenne les bonnes décisions pour une carte de menus et de boissons attrayante, il connaît la scène gastronomique, identifie les tendances alimentaires et surtout les souhaits et besoins des clients.
- ▶ Afin que les clients de l'hôtel aiment manger dans la salle à manger de l'établissement et pas toujours à l'extérieur, la cheffe de la restauration présente les points forts de la carte à la réception et organise des happy hours au bar.

### Les faits

**Admission** En passant l'examen: Brevet fédéral de responsable de la restauration BF ou titre équivalent et au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans une fonction de direction. Les modules requis ou des certificats équivalents.

**Formation** Environ 1½ ans: 8 cours blocs en cours d'emploi de 5 jours chacun. Remarque: les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

**Les aspects positifs** Un restaurant plein est à chaque fois un succès et une confirmation en même temps. Grâce à leur savoir-faire et à leurs bonnes connaissances linguistiques, les chefs et cheffes de la restauration ont également des possibilités d'emploi à l'étranger.

**Les aspects négatifs** Il est bien connu que les horaires de travail dans l'hôtellerie et la restauration sont irréguliers et qu'aux heures de pointe ou pendant les week-ends, l'activité peut être trépidante. La flexibilité et la disponibilité sont indispensables dans ce métier.

**Bon à savoir** Les points forts de l'activité des chefs et cheffes de la restauration varient en fonction de l'endroit où ils travaillent. En tant que spécialistes et cadres, ils conçoivent différemment le déroulement du travail et l'organisation de l'entreprise pour la salle à manger d'un établissement de soins que pour celle d'une chaîne de restauration. Et pour ceux qui s'engagent dans le tourisme, des défis supplémentaires passionnants les attendent.

### Profil requis

	avantageux	important	très important
bonnes manières	[Bar chart showing importance level]		
connaissance de langues étrangères	[Bar chart showing importance level]		
facilité de contact, capacité de communiquer	[Bar chart showing importance level]		
intérêt pour la gastronomie et l'hôtellerie	[Bar chart showing importance level]		
orientation client	[Bar chart showing importance level]		
présentation soignée	[Bar chart showing importance level]		
qualités de dirigeant	[Bar chart showing importance level]		
résilience	[Bar chart showing importance level]		
talents organisationnels, sens des nombres, compétences commerciales	[Bar chart showing importance level]		
volonté de travailler selon un horaire irrégulier	[Bar chart showing importance level]		

### Plans de carrière

