

## Description

La ou le spécialiste en restauration de système travaillent dans des entreprises qui gèrent plusieurs restaurants selon un même concept: chaînes de magasins, restaurants de centres commerciaux, d'aéroports ou restoroutes, restaurants d'entreprises ou "take-away". Ils préparent tous les types de plats à consommer sur place ou à emporter: menu du jour, buffet de salade, petite restauration, desserts qu'ils présentent sur un comptoir ou dans des vitrines.

Leurs principales activités consistent à:

### Planification et organisation

- mettre en place les processus d'organisation de l'entreprise ou de la marque représentée;
- planifier le travail de l'équipe, diriger les collaborateurs;
- agencer les locaux selon le modèle établi par l'entreprise ou la marque: utiliser le mobilier, les éclairages et le matériel publicitaire afin de correspondre à l'image définie;

### Achat, stockage et préparation des produits

- commander les marchandises nécessaires à la réalisation des plats;
- réceptionner et contrôler les marchandises reçues;
- stocker les marchandises selon leur nature (produits frais, congelés, secs ou réutilisables après la vente) et conformément aux règles d'hygiène et de qualité;
- préparer le poste de travail et les ustensiles nécessaires à la préparation des plats;
- couper les denrées alimentaires (légumes, fruits, viandes, poissons, volaille) au moyen d'outils adaptés;
- cuire et transformer les produits en plats prêts à la consommation selon les méthodes de cuisson ou de préparation appropriées;
- préparer des sauces, des salades, des potages, des sandwichs, des pâtisseries et des desserts;
- préparer des boissons (cafés, thés, boissons lactées, etc.) en utilisant les appareils adaptés;

### Présentation, conseil et vente

- dresser les plats et présenter les produits de manière esthétique et attrayante en combinant les couleurs, les formes, les types de garniture;
- utiliser des accessoires de présentation (coupes, plats à étage, etc.)
- s'assurer que l'espace d'accueil soit rangé et organisé, mettre à disposition les ustensiles nécessaires aux clients (couverts, serviettes, etc.);
- recevoir la clientèle et la servir selon sa demande;
- conseiller les clients, vendre et conditionner les produits demandés;
- encaisser les achats des clients (paiement comptant ou par carte de crédit).

### Environnement de travail

Les spécialistes en restauration de système travaillent dans des chaînes de restaurants ouverts selon des horaires larges. Ils doivent s'adapter à des horaires irréguliers et exercent leur activité aussi le soir, le week-end ou les jours fériés. Ils se tiennent la plupart du temps debout, au contact de la clientèle, dans un environnement souvent bruyant, et doivent faire face à des périodes de forte affluence.

## Formation

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

### Lieux

- formation pratique (3 à 4 jours par semaine) dans une entreprise de restauration;
- formation théorique (1 à 2 jours par semaine) à l'école professionnelle à Montreux;
- cours interentreprises (18 à 20 jours sur 2,5 ans).

### Durée

- 3 ans.

### Conditions d'admission

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

### Titre obtenu

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

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
Planification et organisation des processus	320
Approvisionnement et préparation des produits	160
Présentation et vente des produits, conseil à la clientèle	200
Garantie de la durabilité et de la sécurité	80
Utilisation de l'anglais	160
Culture générale	360
Sport	160
<b>Total</b>	<b>1440</b>

## Qualités requises

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

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

## Perspectives professionnelles

Le secteur de la restauration proposant des plats à emporter s'étant fortement développé ces dernières années, il offre de bonnes perspectives d'emploi pour les spécialistes en restauration de système. Ils peuvent assez 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.

CFC délivrés en Suisse romande en 2020:

FR: 1; GE: 2; NE: 1; VD: 2; VS: 1.

### Perfectionnement

Les spécialistes en restauration de système peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours de perfectionnement organisés par les associations professionnelles;
- apprentissage complémentaire dans une profession de la branche (cuisinier-ère, spécialiste en restauration, spécialiste en hôtellerie);
- certificat de cafetier-ère-restaurateur-trice et hôtelier-ère, divers lieux de Suisse romande;
- brevet fédéral de chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration, env. 1,5 an en emploi, divers lieux de Suisse romande;
- brevet fédéral de spécialiste de la conduite d'équipe, 1 à 3 ans en emploi ou à temps partiel, divers lieux de Suisse romande;
- brevet fédéral de responsable de la restauration, 1,5 an à temps partiel, Pully;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration collective, 1,5 an à temps partiel, Pully;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration, 1,5 an à temps partiel, Pully;
- diplôme d'hôtelier-ère-restaurateur-trice ES, 2 ans à plein temps, Genève, Martigny;
- Bachelor of Science HES en hôtellerie et professions de l'accueil, 3 ans à plein temps, Lausanne;
- etc.

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

## Professions voisines

- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Gestionnaire du commerce de détail CFC/Gestionnaire du commerce de détail CFC
- Spécialiste en communication hôtelière CFC/Specialiste en communication hôtelière CFC
- Spécialiste en restauration CFC/Specialiste en restauration CFC
- Traiteur/Traiteuse

## Adresses

Ecole professionnelle de Montreux (EPM)  
Av. J.-J. Rousseau 3  
1815 Clarens  
Tél.: 021 557 84 44  
<https://www.epmvd.ch/>

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  
Monbijoustrasse 130  
Case postale  
3001 Berne 1  
Tél.: 031 370 41 11  
<https://www.hotelleriesuisse.ch>