

Tavernier/-ière

servir, planifier, calculer, encaisser, assembler

Les taverniers et tavernières sont à la tête d'un restaurant. Ils le marquent de toute leur personnalité: par leur propre façon de s'occuper des clients, par le choix et la formation de leur personnel, par le type de menus qu'ils proposent et aussi par la fixation des prix. Ils déterminent également toute l'ambiance de l'établissement, de l'éclairage aux nappes et aux fleurs. Leur organisation efficace des processus implique également que les repas souhaités - même aux heures de pointe - arrivent sur la table dans un délai raisonnable, apportés

par des serveuses ou des maîtres d'hôtel aimables.

Les taverniers et tavernières accomplissent des tâches variées telles que le calcul des coûts, l'achat de marchandises, la gestion des fournisseurs, la gestion du personnel, les tâches de documentation ainsi que le respect de nombreux aspects légaux. Être un bon hôte, c'est sans aucun doute important. Mais au final, c'est l'environnement économique qui décide du succès ou de l'échec de l'entreprise de restauration.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que l'établissement soit bien fréquenté, le tavernier observe les tendances de la scène gastronomique et développe le concept d'exploitation en conséquence.
- ▶ Afin que l'établissement soit dans les chiffres noirs, la tavernière se concentre sur la comptabilité et s'occupe régulièrement des décomptes de salaires et d'assurances sociales.
- ▶ Afin que les clients soient servis sans problème et avec attention, et qu'ils en aient pour leur argent, le tavernier organise et surveille le déroulement du travail et la qualité des plats.
- ▶ Afin que l'établissement ne soit pas fermé par les autorités alimentaires et pour éviter ainsi les accidents, la tavernière fait respecter par ses collaborateurs les prescriptions légales en matière d'hygiène alimentaire ainsi que les règles de l'entreprise en matière de prévention des accidents et de protection contre les incendies.

Les faits

Admission Être âgé d'au moins 18 ans, très bonne connaissance orale et écrite de la langue nationale, casier judiciaire impeccable. Les autres conditions d'admission varient selon les cantons. Une formation professionnelle initiale dans le secteur de la restauration est avantageuse.

Formation Séminaire de base: environ 40 jours. Brevet de cafetier/-ère: 4-6 mois en cours d'emploi. Titre obtenu: certificat ou brevet cantonal.

Les aspects positifs La restauration n'est pas seulement un métier, c'est une vocation. Il n'y a rien de mieux pour les taverniers et tavernières que d'offrir à leurs clients un deuxième chez-soi, où ils se sentent bien et où ils apprécient la nourriture.

Les aspects négatifs Dans la restauration, il ne suffit pas d'accrocher une enseigne sur la porte du magasin lors de son ouverture ou de servir des escalopes tous les jours. Si l'on veut réussir en tant que tavernier et tavernière, il faut faire preuve de beaucoup d'engagement, d'inventivité et de flair pour que l'entreprise soit dans les chiffres noirs.

Bon à savoir En règle générale, les taverniers et tavernières sont à la tête d'établissements gastronomiques classiques tels que des restaurants ou des cantines. Mais ils peuvent aussi travailler chez des traiteurs ou dans des hôtels. Il existe également des besoins dans les centres de cure et de vacances, dans les grands magasins, sur les bateaux de croisière ou d'excursion.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens du goût, bon sens de l'odorat	■		
capacité de communiquer, capacité à s'imposer	■	■	
créativité, talents pour l'improvisation	■		
facilité de contact	■	■	
intérêt pour la gastronomie et l'hôtellerie	■	■	■
orientation client	■	■	■
ouverture d'esprit, flexibilité	■	■	
sens des nombres, compétences en mathématiques	■	■	
talents organisationnels, empathie	■	■	■
volonté de travailler selon un horaire irrégulier	■		

Plans de carrière

Hôtelier/-ière-restaurateur/-trice ES (diplôme fédéral)
Chef/fe de la restauration DF, chef/fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration DF, chef/fe de la restauration collective DF (diplôme fédéral)
Responsable de la restauration BF, chef/fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration BF (brevet fédéral)
Tavernier/-ière
Formation professionnelle initiale (CFC) dans l'hôtellerie est un atout (voir admission)