

Chef/fe de la restauration collective DF

rassembler, organiser, vérifier, commander, instruire

Les cantines, les restaurants scolaires et universitaires ainsi que les restaurants des hôpitaux et des foyers sont très fréquentés aux heures des repas et doivent être bien organisés.

Mais les chefs et cheffes de la restauration collective sont également nécessaires en arrière-plan. Ils ne veillent pas seulement à ce que les processus de travail des collaborateurs se déroulent sans problème et que les clients soient servis rapidement et de manière satisfaisante. Ils doivent également s'occuper des achats de denrées alimentaires, de la gestion des stocks, de la planification de la production et du choix des menus. En fonction du groupe cible de clients, ils organisent l'offre et utilisent autant que possible des fruits et légumes régionaux et de saison.

Grâce à des concepts de marketing bien conçus et à une offre attrayante, les chefs et cheffes de la restauration collective veillent à ce que le restaurant soit plein et que les clients soient satisfaits. Ils s'assurent en outre de la qualité des produits et des processus de travail, du respect des règles d'hygiène et du soin apporté aux travaux de nettoyage.

Depuis leur bureau, les chefs et cheffes de la restauration collective s'occupent de la correspondance avec les partenaires commerciaux et les fournisseurs, calculent les budgets, établissent les comptes de résultats et les bilans et prennent des mesures lorsque les comptes ne sont pas bons quelque part.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que les collaborateurs de la cuisine utilisent les ressources de manière réfléchie et les transfèrent en respectant le plus possible l'environnement, le chef de la restauration collective les informe sur les procédés les plus récents et neutres pour le climat.
- ▶ Afin que les résidents âgés aient un choix de menu approprié sur la carte du restaurant du centre de soins, la cheffe de la restauration collective veille à ce que les repas soient légers mais riches en vitamines.
- ▶ Afin d'éviter les difficultés de compréhension lors de la gestion des collaborateurs, qui sont souvent des immigrés, le chef de la restauration collective se montre facile à vivre et à parler.
- ▶ Afin qu'il n'y ait pas de changement permanent de personnel dans une cantine, la cheffe de la restauration collective élabore des instruments de gestion appropriés et s'occupe de mesures de qualification ciblées.

Les faits

Admission En passant l'examen:

- Brevet fédéral de chef/fe cuisinier/-ière BF, responsable du secteur hôtelier-intendance BF, responsable de la restauration BF ou titre équivalent et;
- au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans une fonction de direction dans le domaine de la restauration et;
- 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 Dans ce métier, le remerciement et la récompense du travail se déroulent directement sous les yeux: Lorsque les

clients sont servis rapidement, que le repas est bon, que les travaux se déroulent de manière efficace et sans problème et que les tables sont rapidement à nouveau occupées.

Les aspects négatifs Parfois, il s'agit d'une panne en cuisine, d'une livraison tardive ou d'un manque de personnel. En tant que cadre responsable, il faut de temps en temps être sur place en dehors des heures de travail régulières.

Bon à savoir Grâce à leurs connaissances, les chefs et cheffes de la restauration collective peuvent également travailler comme cadres à l'étranger ou sur un bateau de croisière. L'aisance linguistique et l'ouverture au monde sont toutefois payantes ici aussi, car la restauration est en soi un domaine d'activité très international.

Profil requis

| | avantageux | important | très important |
|--|------------|-----------|----------------|
| capacité de décision, orientation vers les solutions | ■ | ■ | |
| compréhension rapide | ■ | ■ | |
| intérêt pour la gastronomie et l'hôtellerie | ■ | ■ | ■ |
| orientation client | ■ | ■ | |
| qualités de dirigeant, capacité de communiquer | ■ | ■ | ■ |
| résilience | ■ | ■ | ■ |
| sens de l'ordre et de la propreté, sensibilisation à l'hygiène | ■ | | |
| sens des responsabilités, fiabilité | ■ | | |
| talents organisationnels, sens des nombres, compétences commerciales | ■ | ■ | |
| volonté de travailler selon un horaire irrégulier | ■ | ■ | |

Plans de carrière

Master of Advanced Studies (MAS) en économie d'entreprise, marketing, gestion d'entreprise

Directeur/-trice d'hôtel EPD ES (étude postgrade)

Bachelor of Science (HES) in International Hospitality Management ou en économie d'entreprise

Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice ES (diplôme fédéral)

Chef/fe de la restauration collective DF

Chef/fe cuisinier/-ière ou autre brevet fédéral dans la restauration (voir admission)