

Responsable de la restauration avec brevet fédéral - Weggis

Responsable de la restauration avec brevet fédéral - Une carrière professionnelle qui a de l'avenir

Le conseil et l'encadrement de vos hôtes ainsi que la vente et le service de mets et de boissons constituent vos compétences clés. En plus de ces tâches à responsabilité, vous saisissez les besoins actuels des clients et participez à l'élaboration de l'offre globale de mets et de boissons dans le cadre du concept de gastronomie.

Votre client se sent parfaitement à l'aise chez vous en créant une ambiance agréable dans l'aménagement de la salle et de la table. Vous n'avez aucun mal à présenter les plats aux clients et à communiquer avec eux dans un esprit de vente.

Au sein de l'équipe, vous assumez le rôle de chef et dirigez votre équipe selon les principes de gestion modernes.

En bref, vous êtes le visage au front et le cœur du service à la clientèle.

Quelles sont les conditions préalables que je dois remplir ?

Afin que vous remplissiez les conditions requises pour les examens finaux à la fin de votre formation, nous examinons volontiers votre admission à l'avance, sans engagement de votre part. Les conditions suivantes sont nécessaires pour l'admission aux examens fédéraux :

- Certificat professionnel (CFC) d'agent(e) de restauration ou certificat équivalent
- Au moins 3 ans d'expérience professionnelle
- Certificat de formateur/formatrice
- Examens modulaires passés avec succès

Dates et coûts

Vous trouverez toutes les informations importantes concernant les dates et les coûts sur notre site web :

- [Cours et Dates d'examen](#)
- [Prix et participation financière](#)

Pendant vos journées de cours sur place, un forfait de repas obligatoire est appliqué par jour de cours. Si vous devez passer la nuit à Weggis pendant les cours de présence, nous vous recommandons les arrangements de nuit pour nos participants aux cours.

Déroulement de la formation

L'enseignement a lieu au centre de formation professionnelle de Weggis en 6 cours blocs de 5 jours chacun. Profitez d'un environnement d'apprentissage agréable. Notre centre de formation professionnelle est niché dans la nature idyllique de Weggis. Les participants à nos cours bénéficient d'une vue incomparable sur le lac des Quatre-Cantons et d'une vue magnifique sur les montagnes.

Le déroulement de votre formation s'organise comme suit :

- Journée d'impulsion sur place : faire connaissance et informations
- Enseignement en bloc à Weggis : 6 blocs de cours de 5 jours chacun
- Examens modulaires après le bloc de cours 3 et après le bloc de cours 6
- Préparation intensive à l'examen final

À qui s'adresse cette formation ?

Vous êtes motivé(e) pour acquérir des compétences professionnelles complètes dans les domaines de l'accueil, du conseil, de la vente, des boissons et des aliments ainsi que de la technique de service et pour devenir un(e) professionnel(le) au front et devant les clients. Vous avez envie de contribuer activement à la formation et au développement de l'équipe dans votre rôle de supérieur(e) et vous vous engagez en faveur de la relève professionnelle et la soutenez pendant sa formation.

Séances d'information en ligne

Vous avez besoin d'informations supplémentaires sur la formation ou l'examen fédéral ? Venez nous rendre visite, sans engagement, lors de nos séances d'information en ligne. Vous trouverez les dates directement sur www.hotelgastro.ch

Envie d'en savoir plus ?

Pendant votre préparation à l'examen, vous avez la possibilité de suivre un cours de préparation pratique. Veuillez consulter les offres de la [société professionnelle](#) à ce sujet.

Vous envisagez une autre étape de votre carrière ? Que diriez-vous d'un diplôme fédéral de responsable en restauration ? Nous vous conseillons volontiers et nous réjouissons de votre prise de contact !