

Chef(fe) de la restauration avec diplôme fédéral / Weggis

Chef(fe) de la restauration – Une carrière professionnelle qui a de l'avenir

En tant que chef(fe) de la restauration, vous êtes capable de gérer de manière autonome, ciblée et économiquement optimale l'ensemble des tâches et des travaux dans le domaine de la vente et du service ainsi que dans le back-office. Vous définissez l'offre globale de plats et de boissons dans le cadre du concept de restauration sur la base des besoins actuels des clients.

Vous avez les compétences nécessaires pour assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de direction, de gestion, de spécialisation, de communication et d'information dans le domaine du service, de la vente et de la restauration.

Vous établissez le budget et préparez les investissements dans le domaine de la restauration. Le calcul des chiffres clés dans le cadre de l'ensemble de la restauration ainsi que l'analyse de la rentabilité et la déduction des mesures nécessaires font également partie de vos tâches. De plus, vous êtes capable de participer à la direction de l'entreprise et de prendre des décisions.

En bref, vous assumez des activités de gestion exigeantes et êtes prêt(e) à occuper un poste de cadre supérieur.

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 :

- Brevet fédéral de chef(fe) de la restauration ou équivalent
- Depuis la réussite de l'examen professionnel, au moins 3 ans d'expérience professionnelle en tant que chef(fe) de secteur restauration dans une fonction de cadre ou de direction.
- Examens modulaires réussis

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 8 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
- Cours en bloc à Weggis : 8 blocs de cours (A - H) à 5 jours de cours chacun
- Examens modulaires après le bloc de cours D et après le bloc de cours H
- Préparation intensive à l'examen final

À qui s'adresse cette formation ?

Vous aimez analyser, évaluer et optimiser les organisations de vente et les processus de travail dans le domaine du service et de la technique. Vous êtes motivé(e) par l'acquisition d'un savoir technique vaste et approfondi et êtes prêt(e) à assumer des tâches de planification et de direction exigeantes et complexes.

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.hotel-gastro.ch.

Vous avez d'autres questions ?

Nous vous conseillons très volontiers et nous réjouissons de votre prise de contact !