



notre passion : votre formation

Spécialiste en restauration
Certificat fédéral de capacité
Employé – Employée
en restauration
Attestation fédérale

Informations et descriptions

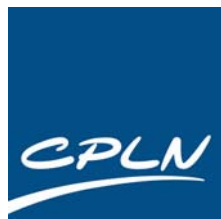


Ecole technique
Ecole des arts et métiers
Ecole professionnelle commerciale
Ecole des métiers de la terre et de la nature
Ecole supérieure de droguerie
Formation continue

CPLN
CH-2002 Neuchâtel
Rue de la Maladière 84
case postale 212
Tél. +41 32 717 4000
Fax +41 32 717 4019
cpln@rpn.ch
www.cpln.ch



Centre professionnel du Littoral neuchâtelois
cpln@rpn.ch www.cpln.ch



Spécialiste en restauration

Certificat fédéral de capacité

Employé – Employée en restauration

Attestation fédérale

Informations et descriptions

CPLN–EAM école des arts et métiers
62, rue de la Maladière • CP 212 • CH-2002 Neuchâtel
téléphone +41 32 717 4020 • fax +41 32 717 4029
cpln-eam@rpn.ch • www.cpln.ch

Tirage du : 08/01/2009



Spécialiste en restauration

Certificat fédéral de capacité

description de la formation

- Apprentissage du service dans un hôtel, un restaurant ou une brasserie.
- L'art de la table, l'accueil, le plaisir de faire plaisir, autant de mots qui caractérisent un des plus beaux métiers.
- Une formation qui allie rigueur, finesse et goût

durée de la formation

- 3 ans
(1 jour de cours par semaine)

enseignement

- Compétences professionnelles
Gestion et organisation d'entreprise
Hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et protection contre les incendies
Prise en charge des hôtes et comportement
Vente, service des mets et des boissons
Production, connaissance des denrées alimentaires et des boissons
Deuxième langue
Etc.
- Compétences méthodologiques
Techniques de travail et résolution de problèmes
Méthodes de conseil et de vente
Techniques de présentation
Etc.
- Compétences sociales et personnelles
Aptitude au travail en équipe
Civilité
Etc.
- Enseignement de la culture générale
- Sport



Programme spécifique

- Visites (caves, exploitations viticoles, hôtels, etc.)
- Conférences
- Démonstrations

Cours interentreprises

Au sein de notre restaurant d'application la Toque en Herbe du CPLN

- 8 jours en 1^{ère} année (2 x 4 jours)
Technologie du service
- 8 jours en 2^{ème} année
Technologie du service - cuisine
Flambage
Découpage
- 4 jours en 3^{ème} année
Technologie du service
Connaissance des vins
Marketing

débouchés

- Apprentissage complémentaire de cuisinier ou gestionnaire en intendance (2 ans).
- Ecole du Vin de Changins (vigneron, caviste)
- Maturité professionnelle (une année de cours théorique après l'apprentissage)
 - Les porteurs de la maturité professionnelle peuvent accéder aux Hautes Ecoles Spécialisées
- Brevet fédéral de chef en restauration (G2)
- Maîtrise fédérale (G3) gestion de la restauration
- Ecoles hôtelières (ES – Genève / HES – Lausanne)



enseignants

- *Enseignement de la culture générale*
Selon attribution des classes
- *Enseignement de la technologie et des cours interentreprises*
Bernadette Dubois – F-25130 Villers-le-Lac
Frédéric Masi – 2105 Travers

autres adresses utiles

- Hôtel & Gastroformation (section Neuchâtel)
M. Matthias Von Wyss, président
Hôtel de l'Aigle, 2108 Couvet
Tél. 032 / 863 26 44
- CPLN – Ecole des arts et métiers
M. Jean-Blaise Matthey, directeur
M. Yves Pelletier, doyen du secteur restauration et hébergement
Maladière 62, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 / 717 4020





Employé – Employée en restauration Attestation fédérale

La loi fédérale sur la formation professionnelle (LFPr) prévoit une formation professionnelle initiale de 2 ans qui débouche sur une Attestation Fédérale de formation Professionnelle (AFP).

Cette voie de formation doit permettre l'accès à une qualification professionnelle reconnue à des jeunes adultes qui ne sont pas en mesure de suivre dans l'immédiat une formation professionnelle de type CFC.

Cette offre de formation en 2 ans est axée sur la pratique et permet aux apprentis de se former en entreprise et à l'école professionnelle.

A l'issue de cette formation, certains auront envie d'approfondir leur bagage en vue d'atteindre le niveau du CFC. Le passage dans cette voie est prévu par la LFPr.

description de la formation

- Apprentissage du service dans un hôtel, un restaurant ou une brasserie.
- L'art de la table, l'accueil, le plaisir de faire plaisir, autant de mots qui caractérisent un des plus beaux métiers.
- Une formation qui allie la rigueur, la finesse et le goût

durée de la formation

- 2 ans

enseignement

- Technologie du service
- Connaissance des boissons
- Connaissance des mets et connaissances culinaires
- Connaissances professionnelles générales et connaissances de l'établissement



- Connaissance de la vente et du comportement à observer envers le client
- buffet et office
- Sport
- Enseignement de la culture générale

Cours en tronc commun

La formation à l'école professionnelle est répartie comme suit :

- 1 jour/semaine en tronc commun avec les apprenti/es employé/es en cuisine
- 1 jour toutes les 2 semaines pour la technologie spécifique à chaque profession et les cours d'appui individualisé.

Cours interentreprise

Au sein de notre restaurant d'application la Toque en Herbe du CPLN

- 8 jours en 1^{ère} année
Technologie du service
- 8 jours en 2^{ème} année
Technologie du service
Flambage
Découpage

débouchés

- CFC de spécialiste en restauration (passerelle)

enseignants

- *Enseignement de la culture générale*
Jean-Joseph Arm – 2025 Chez-le-Bart (maître de secteur)
- *Enseignement de la technologie et des cours interentreprises*
Yves Pelletier – 2072 St-Blaise
Delphine Rion – 2300 La Chaux-de-Fonds
Georges Singelé – 2300 La Chaux-de-Fonds
Eric Thouvenin – 2000 Neuchâtel



autres adresses utiles

- Hôtel & Gastroformation (section Neuchâtel)
M. Matthias Von Wyss, président
Hôtel de l'Aigle, 2108 Couvet
Tél. 032 / 863 26 44
- CPLN – Ecole des arts et métiers
M. Jean-Blaise Matthey, directeur
M. Yves Pelletier, doyen du secteur restauration et hébergement
Maladière 62, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 / 717 4020



- Notes

Décembre 2008 YP/KR