



Spécialiste en restauration

Certificat fédéral de capacité

Descriptifs 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 méthodologies
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

◆ 1^{ère} année d'apprentissage

CIE I : 4 jours de 8 heures avec pour thèmes :
Sécurité au travail - Dressage de table - Apparence-
hygiène

CIE II : 4 jours de 8 heures avec pour thèmes :
Petit-déjeuner - Dressage menu - Guéridon -
Commande - Service du vin

◆ 2^{ème} année d'apprentissage

CIE III : 4 jours de 8 heures avec pour thèmes :
Préparation des boissons et des plats - Découper -
Portions de fromage - Couverts spéciaux - Banquet -
Décorations de table

CIE IV : 4 jours de 8 heures avec pour thèmes :
Flamber - Inventaire - Préparation des boissons et des
plats - Trancher - Décanter - Aide à la vente - Vente -
Méthodes de cuisson

◆ 3^{ème} année d'apprentissage

CIE V : 4 jours de 8 heures avec pour thèmes :
Bar - Service du champagne - Techniques de vente -
Répétition - Atelier de vente - Préparation des boissons
et des plats - Réparations





Débouchés

- ◆ Apprentissage complémentaire de cuisinier ou gestionnaire en intendance (2 ans)
- ◆ Ecole du Vin de Changins (vigneron, caviste)
- ◆ Maturité professionnelle (une année de cours théoriques 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)

Autres adresses utiles

- ◆ Hôtel & Gastroformation (section Neuchâtel)
M. Pascal Aubert, président
Clinique Le Noirmont, 2340 Le Noirmont
Tél. 032 / 957 51 11
- ◆ CPLN – Ecole des arts et métiers
M. Yves Pelletier, directeur
M. Urs Chalupny, directeur adjoint du secteur alimentation, restauration et intendance
Maladière 62, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 / 717 40 20
- ◆ Hôtel & Gastroformation suisse
www.hotelgastro.ch
- ◆ www.orientation.ch





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.

Descriptifs 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

- ◆ 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 susceptible d'être 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.

En cas d'effectif important, les professions sont séparées.

Cours interentreprises

Au sein de notre restaurant d'application la Toque en Herbe du CPLN. Ils se répartissent comme suit sur les années d'apprentissage :

- ◆ 1^{ère} année d'apprentissage
 - CIE I : 4 jours de 8 heures avec pour thèmes :
Service de boissons et de mets
 - CIE II : 4 jours de 8 heures avec pour thèmes :
Fabrication de boissons et de mets
- ◆ 2^{ème} année d'apprentissage
 - CIE III : 4 jours de 8 heures avec pour thèmes :
Suggestion et conseil de boissons et de mets
 - CIE IV : 4 jours de 8 heures avec pour thèmes :
Vente de boissons et de mets

Débouchés

- ◆ CFC de spécialiste en restauration (passerelle)

Autres adresses utiles

- ◆ Hôtel & Gastroformation (section Neuchâtel)
M. Pascal Aubert, président
Clinique Le Noirmont, 2340 Le Noirmont
Tél. 032 / 957 51 11



- ◆ CPLN – Ecole des arts et métiers
M. Yves Pelletier, directeur
M. Urs Chalupny, directeur adjoint du secteur alimentation,
restauration et intendance
Maladière 62, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 / 717 40 20
- ◆ Hôtel & Gastroformation suisse
www.hotelgastro.ch
- ◆ www.orientation.ch

