

Les métiers et les entreprises

LES JEUX

Les casinos sont installés dans certaines villes ou localités touristiques, comme : les villes thermales, les stations climatiques ou balnéaires. Il n'y en a pas partout sur le territoire.

Les jeux proposés sont disposés dans des salles :

- les machines à sous et la boule dans des salles ouvertes, libres d'accès
- la roulette et les jeux de table (chemin de fer, black jack...) dans des salons fermés à l'accès réservé.

Pour entrer dans ces salons, les clients sont contrôlés et paient un droit d'entrée.

LES SPECTACLES ET ANIMATIONS

Les casinos proposent également des spectacles dans des salles prévues à cet effet, comme du music-hall ou des revues, des concerts... toutes sortes de spectacles.

LA RESTAURATION

Tous les casinos ont au minimum un bar avec ou sans petite restauration.

Les plus importants proposent plusieurs points de vente en restauration, comme :

- des bars à chaque niveau ou dans chaque salle
- différentes formules de restauration (de la brasserie au gastronomique)

Beaucoup de casinos assurent aussi l'organisation d'évènements, comme des réceptions, des cocktails, avec ou sans spectacle.

L'univers des casinos et des cercles privés est particulier : les clients viennent pour jouer ou assister à un spectacle en premier lieu, ils boivent ou se restaurent accessoirement.

Toutefois, beaucoup de bars-restaurants de casinos accueillent des clients non joueurs qui profitent de l'animation ou de la réputation de la table.

Les métiers de la restauration sont, dans les casinos, comme partout ailleurs, des métiers ouverts, dynamiques, des jobs de contact et d'ambiance.



Les métiers et les aptitudes requises

Selon l'importance de l'établissement, le nombre de points de vente, les postes sont plus ou moins nombreux, plus ou moins spécialisés.

Dynamique

Convivial

Souriant, agréable

Bonnes manières

Organisé

Propre, soigneux

Discret

Excellente moralité

Discipliné

Aimer les contacts

Bonne mémoire

Rapide, intuitif

Esprit vif

Réactif

Esprit d'équipe

- Directeur(trice) de la restauration
- Adjoint(e), assistant(e)
- Directeur(trice) de salle
- Responsable banquets
- Chef barman
- Maître d'hôtel H/F
- Sommelier(e)
- Barman, barmaid
- Chef de rang,
- Commis(e)
- Serveur(euse)
- La cuisine
(voir les pages "cuisine")

Les métiers des jeux

- Directeur(trice)
- Responsable de salle
- Chef de table
- Croupier
- Caissier(e)

Les métiers d'accueil et de sécurité

- Responsable sécurité
- Vigile, gardien
- Agent de sécurité
- Agent d'accueil, hôte(sse)
- Physionomiste
- Voiturier, portier

**Des jobs
dynamiques
pour évoluer.**

Accéder aux métiers, la formation

Selon leur classification, les métiers demandent plus ou moins de connaissances de base. Pour la restauration, il est possible d'entrer "par la petite porte", comme : serveur(euse) par exemple.

Pour les métiers des jeux et de la sécurité, des formations spécifiques sont requises.

La formation "terrain" :

Vous apprenez le métier tout en travaillant, vous découvrez au fur et à mesure, mais des formations en entreprise sont indispensables pour progresser :

l'accueil, les langues, la vente, le management

L'apprentissage, le contrat de professionnalisation :

C'est un contrat avec un école, une entreprise et vous. Vous apprenez dans le centre et chez l'employeur, à la fin un diplôme est attribué après un examen.

Les écoles hôtelières, les centres de formation initiale :

Les formations pour la restauration sont délivrées par les écoles hôtelières ou les centres de formation spécialisés.

Il est possible de compléter le cursus par des mentions spéciales : barman, management par exemple.

Les formations aux métiers des jeux sont assurées par.....

Les changements de carrière :

Vous avez commencé en restauration rapide ou même dans d'autres métiers. vous changez pour le service dans les casinos.

Le milieu professionnel vous est connu, mais vous avez besoin de formations pour apprendre les techniques et comportements.

Pour progresser :

La formation :

Les langues, les techniques d'accueil et de vente, le management si vous souhaitez devenir responsable, manager, directeur

L'expérience :

Les entreprises proposent des postes, c'est à vous d'évoluer et de progresser. Rien n'est définitivement acquis ni fini : les métiers sont évolutifs, il y a réellement plein d'opportunités.

L'expérience à l'international est toujours riche, elle ouvre l'esprit;



Les écoles et centres de formation. (formations qualifiantes)

Dans beaucoup de départements, il y a des centres de formation, des écoles ou des lycées spécialisés en restauration, éventuellement en management pour compléter la formation.

Voyez la liste dans "l'espace partenaires" de Monstaff, aux rubriques "écoles", "centres" ou "formations qualifiantes".

La formation permet d'acquérir les techniques du service en salle, l'accueil, la gestion, les langues, l'informatique, le bar et les vins, avec de nombreux stages en entreprise.

Il y a l'école des métiers des jeux.....

Pour accéder à certains postes d'encadrement, les candidats diplômés auront plus de chances que les autodidactes.

Les centres de formation spécialisés. (formations courtes en entreprise)

Vous êtes en poste dans une entreprise, vous avez des droits pour votre formation professionnelle.

Afin de vous orienter vers les postes d'encadrement, vous pouvez entreprendre des formations courtes dites "de perfectionnement" avec l'accord de votre employeur.

Vous pouvez également vous former aux métiers des jeux grâce à.....

A l'issue d'un cycle de formations, vous pourrez plus aisément répondre aux critères demandés pour le recrutement de responsable, Maître d'hôtel et envisager une évolution.

Les adresses utiles