

Les entreprises, les types de restaurants

quelque soit la formule, il s'agit toujours d'accueillir, de servir, de préparer le service, la "mise en place".

CAFETARIA OU FAST FOOD : service "au comptoir".

il n'y a pas de bar et les clients ne sont pas servis à table. Ils prennent un plateau.

On y vend des produits conditionnés à l'unité (sandwiches, assiettes), des boissons
Il y a toutes sortes de clientèles, des jeunes aux cadres d'entreprises...

RESTAURANT CLASSIQUE, restaurant de chaînes thématiques, enseignes...

avec ou sans bar, toutes les formules existent, du traditionnel à la crêperie, pizzeria...

Les produits sont plus ou moins spécialisés selon le thème culinaire (région, pays)
mais toujours assez simples, le service et le cadre sont également simples.

La clientèle est mixte : quartier, passage, touristes, habitués selon l'emplacement.

RESTAURANTS GASTRONOMIQUES qui existent dans tous les styles de cuisine

Ces restaurants sont des références en matière de cuisine, ils sont reconnus, "cotés", réputés

Les produits sont de haute qualité, la cave, le bar sont également de haut niveau

Des lieux chargés d'histoire, luxueux, feutrés, élégants, clientèle internationale
ou locale qui cherche la très haute qualité, le raffinement, l'exceptionnel...

RESTAURANTS D'ENTREPRISE OU DE COLLECTIVITE

ils sont installés dans des hôpitaux, écoles, maisons de retraite, de vacances...

Les produits proposés sont simples, choix réduits, tout est prévu pour servir le plus
grand nombre de clients en peu de temps ou des personnes en séjour (hôpital...)

Le service peut être fait à table, au plateau, en chambre, tables "d'hôtes" selon les cas.

TRAITEURS ET BANQUETS

Il s'agit de servir des buffets, des repas assis à des grands nombres de personnes.

Les techniques de service peuvent varier, mais les bases du métier sont les mêmes.

*La restauration française est réputée pour sa cuisine, ses ambiances, le service
ainsi que les habitudes de consommation : plats variés, travaillés selon les régions
et les produits, accompagnés de vin... un certain "art de vivre" mondialement connu.*

*Hormis les restaurants d'enseignes qui proposent les mêmes produits quelque
soit le lieu, chaque établissement est différent. C'est le Chef qui donne le style
de la cuisine. Mais c'est en salle, devant les clients, que les femmes et les hommes
en charge du service, assurent aussi la satisfaction des consommateurs grâce
à l'accueil, le conseil, leur savoir faire et savoir être.*

Les métiers et les aptitudes requises

Selon le type de restauration et son importance -la taille de l'établissement-, les postes sont plus ou moins nombreux, plus ou moins spécialisés.

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| <i>Dynamique</i> | ■ Directeur(trice) de la restauration |
| <i>Convivial</i> | ■ Directeur(trice) de salle |
| <i>Souriant, agréable</i> | ■ Adjoint(e), assistant(e) |
| <i>Organisé</i> | ■ Responsable Room-service |
| <i>Propre, soigneux</i> | ■ Responsable Banquets |
| <i>Résistance au stress</i> | ■ Premier Maître d'hôtel |
| <i>Discipliné</i> | ■ Maître d'hôtel |
| <i>Aimer les contacts</i> | ■ Chef sommelier |
| <i>Bonne mémoire</i> | ■ Sommelier |
| <i>Rapide, intuitif</i> | ■ Chef de rang |
| <i>Habilité</i> | ■ Demi Chef de rang |
| <i>Aimer vendre</i> | ■ Commis(e) |
| <i>Bouger</i> | ■ Serveur(euse) |
| <i>Réactif</i> | ■ Hôtesse |
| <i>Esprit d'équipe</i> | ■ Caissière |

**Des jobs
pour évoluer,
à l'avenir assuré.**

Accéder aux métiers, la formation

Ces métiers accueillent souvent des personnes sans qualification, il est possible d'évoluer grâce à l'expérience et à la formation rapidement.

Ce sont des métiers ouverts, dont les besoins en personnel sont très importants.

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 techniques de service, la vente et le conseil, la gestion

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 en restauration "service en salle" donnent les bases du service, ensuite les choix sont très vastes : gastronomique, traditionnel, room service...

Certaines écoles proposent ensuite une qualification spécialisée :

"management", c'est-à-dire une formation pour des postes d'encadrement.

Les changements de carrière :

Vous avez commencé en cuisine, aux étages... vous changez pour la restauration.

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, Maître d'hôtel, Directeur(trice).

La gestion, le commercial, la direction d'entreprise... si vous souhaitez ouvrir votre propre restaurant ou en reprendre un.

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 (service), 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 de service, d'accueil, de vente, la gestion, les langues avec de nombreux stages en entreprise. Le service en salle est un métier à part entière, riche humainement, plein de ressources.

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 à une spécialité comme le bar, la sommellerie, la gestion pour compléter vos connaissances.

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

Les lycées et les écoles

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME
TOULON PROVENCE MEDITERRANEE
Quartier St-Louis - Place Vatel - 83000 Toulon
Fax : 04/94/09/70/82 Tel : 04/94/09/70/80

lhtoulon@wanadoo.fr



DIPLOMES PREPARES :

BEP hôtellerie option service (2 ans)
NIVEAU : post Collège Niveau V
POUR ACCEDER : collégiens

BAC PRO restauration option service et commercialisation (2 ans)
NIVEAU : post BEP hôtellerie option service niveau IV
POUR ACCEDER : titulaires BEP hôtellerie

Les associations, les concours.

Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation
voir adresses dans la rubrique "partenaires - associations professionnelles"



TROPHEE CDRE : le 31 mars 2008

