



Apprentissage à l'Etat de Fribourg



Spécialiste en restauration CFC



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service du personnel et d'organisation SPO
Amt für Personal und Organisation POA



Direction des finances **DFIN**
Finanzdirektion **FIND**

Spécialiste en restauration CFC

Dans le cadre de votre formation, vous prenez en charge le conseil des hôtes dans la restauration (p. ex. dans un restaurant, une brasserie, un bar, un hôtel, etc.) tout au long du service et assurez la vente des repas et des boissons. Vous réalisez divers travaux de production, de maintenance et de logistique : préparation des tables, garniture des buffets, accueil et service des client-e-s, description de l'origine et des caractéristiques des boissons et des mets, réalisation de certains mets devant les client-e-s, préparation de l'addition, décoration des locaux, gestion des marchandises, etc.

Domaines d'activités

Durée

3

ans

L'Etat de Fribourg vous permet de réaliser votre formation de spécialiste en restauration dans les domaines suivants :

- > Accueil, conseil et encadrement des hôtes
- > Vente et service des mets et des boissons
- > Mise en place et préparation
- > Production et connaissance des denrées alimentaires et des boissons
- > Gestion des marchandises

Qualités requises

apprenti-e-s
spécialistes en
restauration
CFC

- > Sens de l'accueil
- > Hygiène, propreté et apparence soignée
- > Résistance au stress
- > Aptitude à la communication
- > Flexibilité et autonomie
- > Esprit méthodique
- > Aptitude à travailler en équipe
- > Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit

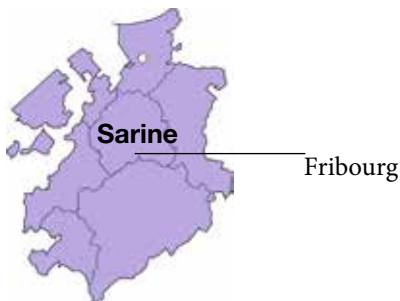
Déroulement de la formation

D'une durée de 3 ans, la formation alterne la pratique (4 jours par semaine), la formation théorique à l'école professionnelle (1 jour par semaine) et les cours interentreprises (20 jours sur 3 ans).

Vous pouvez également réaliser une maturité professionnelle. Vous aurez alors 1,5 jour de cours par semaine à l'école professionnelle.

Lieux de formation à la pratique professionnelle

—
A l'Etat de Fribourg, les places de spécialiste en restauration CFC se trouvent sur le site de l'Hôpital fribourgeois (HFR) de Fribourg.



Vacances

5

Semaines/an

Lieux d'enseignement

—
Vous suivrez les cours professionnels à l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle de Fribourg (EPAI) : www.epai.ch
Vous suivrez les cours interentreprises également dans les locaux de l'EPAI.

Rémunération

1^{re} année

1020

CHF/mois

Perspectives professionnelles

—
En tant que spécialiste en restauration CFC, vous pouvez travailler dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, dans des cafés, bars et clubs, ainsi que sur des bateaux de croisière. Un CFC de spécialiste en restauration vous offre de nombreuses possibilités de perfectionnement (p. ex. brevets fédéraux, diplômes fédéraux, diplôme de restaurateur-trice – hôtelier-ère ES, Bachelor of Science HES-SO, etc.). Pour plus d'informations sur les formations professionnelles supérieures (durée, déroulement et prérequis), consultez :

- > www.orientation.ch/perfectionnement
- > www.hotelgastro.ch/fr
- > www.metiershotelresto.ch

Vous pouvez également postuler pour un emploi à l'Etat de Fribourg. Vous trouverez l'ensemble des offres d'emploi sur : www.fr.ch/emplois

2^{ème} année

1300

CHF/mois

3^e année

1550

CHF/mois

13

salaires/an

Pour postuler

HFR Fribourg – Hôpital cantonal

Service des ressources humaines

Case postale

1708 Fribourg

T + 41 26 426 71 20

www.h-fr.ch

L'Etat de Fribourg,
c'est...

80

unités formatrices

400

places
d'apprentissage

230

formateur-trice-s

Brochure éditée par :

Service du personnel et d'organisation SPO

Section formation et développement SPO-F

Rue Joseph-Piller 13

1701 Fribourg

T + 41 26 305 51 12

www.fr.ch/apprentissage

formation@fr.ch

Juin 2017