Campus Allemagne — Bienvenue en Allemagne

Campus Autriche — Bienvenue en Autriche

AZUBI AFRICA — Auszubildende & Fachkräfte aus Afrika

DZK Deutsch Zentrum KAGEDEV

KAGEDEV — KAMERUNISCHE GEMEINSCHAFT IN DEUTSCHLAND E.V – KAMERUN

Formation professionnelle en Allemagne (Ausbildung)

Agent / Agente qualifié(e) de gastronomie

Fachkraft für Gastronomie

Vous accueillez les clients, servez repas et boissons et préparez des plats simples : une formation payée de 2 ans, avec un choix entre service en restaurant et restauration rapide organisée.

NIVEAU	DURÉE	ALLEMAND	SALAIRE EN FORMATION
Baccalauréat	**2 ans**	**B2**	**1114 à 1224 €**
requis	24 mois	niveau exigé	brut / mois, pendant la formation

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne.

ALLEMAGNE
+49 (0) 7033 694 18 80

CAMEROUN
+237 622 20 81 64

www.campus-allemagne.org

Bureau de Douala : Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

Voir la fiche en ligne

LE MÉTIER EN 30 SECONDES

Ce que fait un agent qualifié de gastronomie

C'est le visage du restaurant face aux clients : il les reçoit, les conseille, sert les plats et les boissons, tient la caisse et veille à la propreté et au stock.

Accueillir et servir

Recevoir les clients, prendre la commande, servir plats et boissons et préparer boissons chaudes ou froides.

Préparer

Réceptionner et stocker les marchandises, préparer des plats simples selon la recette, nettoyer et dresser la salle.

Encaisser et vendre

Établir l'addition, encaisser, traiter les réclamations et mettre en avant les produits de la maison.

Ce métier est pour vous si…

- ✓ vous aimez le contact avec les clients et le service
- ✓ vous avez bonne mémoire et vous comptez sans difficulté
- ✓ vous acceptez de travailler le week-end et les jours fériés
- ✓ vous restez calme et organisé quand la salle est pleine

Moins adapté si…

- – vous ne supportez pas de rester longtemps debout ou en marche
- – vous refusez les horaires décalés, le soir et le week-end
- – vous n'aimez pas le bruit et le rythme des heures de pointe

UNE JOURNÉE TYPE EN ATELIER

09:00 **Réception de la marchandise** : Vérifier les livraisons en poids, en quantité et en dégâts visibles, puis les ranger au stock.

10:30 **Préparer la salle** : Nettoyer, dresser les tables et décorer la salle selon l'occasion et la saison.

11:30 **Service du midi** : Accueillir les clients, prendre les commandes et servir les plats et les boissons.

14:00 **Poste de cuisine ou de production** : Préparer des plats simples d'après la recette, en respectant les règles d'hygiène.

16:00 **Encaissement et réclamation** : Établir l'addition, encaisser et traiter avec courtoisie la remarque d'un client.

17:30 **Nettoyage et contrôle du stock** : Nettoyer le matériel, ranger la salle et contrôler les stocks avant la fermeture.

Service des plats et boissons · Accueil et conseil des clients · Réception et stockage · Plats simples selon recette · Encaissement et facturation · Hygiène et propreté · Sens du contact · Mémoire et calcul · Organisation · Endurance · Esprit d'équipe

LA FORMATION

Comment se déroule l'Ausbildung

En Allemagne, vous apprenez en travaillant : c'est le « système dual ». Vous êtes salarié d'une entreprise et élève d'une école professionnelle (Berufsschule) en même temps.

3 à 4 jours par semaine en entreprise	1 à 2 j. école

Année 1

Les bases du métier

- Accueil, service, cuisine
- Marchandises et stockage
- Épreuve intermédiaire

Année 2

Spécialisation et vente

- Choix : restaurant ou système
- Actions de vente
- Examen final

Examens et diplôme

Une épreuve intermédiaire (Zwischenprüfung) porte sur les 12 premiers mois. L'examen final devant la Chambre de commerce et d'industrie (IHK) comprend production et service, expérience client et vente, économie et société. Vous obtenez le certificat de fin de formation IHK (Abschlusszeugnis).

VOUS ÊTES PAYÉ PENDANT LA FORMATION

Ce qu'il faut pour candidater

- ✓ Le niveau baccalauréat est demandé.
- ✓ Le niveau exigé est le B2. Un bon vocabulaire technique du métier est un vrai plus.
- ✓ Selon BERUFENET, une bonne condition physique est demandée : le travail se fait en marchant et debout, avec des plateaux à porter. Le week-end, les jours fériés et la nuit peuvent être travaillés.

Documents à préparer

- ✓ CV en allemand et lettre de motivation
- ✓ Diplômes et bulletins du baccalauréat traduits
- ✓ Attestation de niveau d'allemand B2

APRÈS LA FORMATION

Où cela peut mener

TOUT DE SUITE

Personnel qualifié de service

Travailler en restaurant, cantine, hôtel avec restauration ou établissement de cure.

AVEC DE L'EXPÉRIENCE

Une troisième année

Poursuivre une année vers Fachmann pour restaurants ou pour la restauration système.

À PLUS LONG TERME

Restaurantmeister ou études

Passer le Restaurantmeister (maître de restaurant), s'installer ou étudier le management hôtelier.

VOTRE PARCOURS AVEC CAMPUS ALLEMAGNE

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne

1

VÉRIFIER MON ÉLIGIBILITÉ

Faites le test en ligne ou au bureau

Le test d'éligibilité se fait en ligne sur notre site internet, ou en venant directement à notre bureau de Douala.

2

PARLER À UN CONSEILLER

Échangez avec notre équipe

Allemagne : **+49 (0) 7033 694 18 80**
Cameroun : **+237 622 20 81 64**

3

PRÉPARER L'ALLEMAND

DZK, notre centre linguistique

Le Deutschzentrum KAGEDEV (DZK) est notre propre centre de langue, à Douala. Hors de Douala : centres de langue partenaires, appelez-nous pour trouver le plus proche.

4

DÉCROCHER LE CONTRAT

AZUFA, c'est toujours nous

AZUFA est notre plateforme : elle vous met en relation avec des entreprises allemandes qui recrutent des apprentis et suit votre candidature jusqu'au contrat de formation.

Bureau de Douala

Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

De l'allemand A1 au premier jour de formation en Allemagne

Chaque étape est gérée par l'une de nos structures. Vous gardez le même interlocuteur du début à la fin.

1 **Vérifier mon éligibilité**
Le test se fait en ligne sur notre site internet ou au bureau de Douala.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

2 **Échanger avec un conseiller**
Faire le point sur votre profil, vos envies et le métier choisi.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

3 **Apprendre l'allemand, de A1 à B2**
Des cours adaptés à votre niveau de départ, jusqu'au niveau B2 exigé. À Douala dans notre centre linguistique ; ailleurs, avec nos centres partenaires.
GÉRÉ PAR DZK

4 **Constituer le dossier**
CV et lettre de motivation en allemand, diplômes et bulletins du baccalauréat traduits, attestation de niveau B2.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

5 **Trouver l'entreprise et signer le contrat de formation**
Mise en relation avec des entreprises allemandes qui recrutent des apprentis, et suivi de votre candidature jusqu'au contrat.
GÉRÉ PAR AZUFA

6 **Préparer le visa et les démarches**
Accompagnement pour réunir les documents et effectuer les démarches administratives.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

7 **Préparer le départ et l'installation**
Voyage, logement et premières démarches en Allemagne : nous vous préparons avant le départ.
GÉRÉ PAR KAGEDEV E.V.

8 **Premier jour de formation en Allemagne**
Vous arrivez préparé et accompagné, avec une équipe qui vous connaît depuis le premier jour.
GÉRÉ PAR AZUFA

Contact

Allemagne: +49 (0) 7033 694 18 80 · Cameroun: +237 622 20 81 64