

Formation professionnelle en Allemagne (Ausbildung)

Spécialiste en restauration et restauration événementielle

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Vous conseillez les clients à table, servez plats et boissons, travaillez au bar et organisez banquets et fêtes : une formation payée de 3 ans dans la restauration et l'événementiel.



NIVEAU	DURÉE	ALLEMAND	SALAIRE EN FORMATION
Baccalauréat	3 ans	B2	1099 à 1332 €
requis	36 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-allemande.org

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

Ce que fait un spécialiste en restauration et événementiel

Il fait le lien entre la cuisine et le client : il présente les plats et les vins, sert avec soin, prépare des événements, des séminaires et des banquets, et encadre l'équipe.

Conseiller et servir

Accueillir les clients, les conseiller sur les plats, les menus et les boissons, puis servir à leur table.

Bar et boissons

Préparer cafés, cocktails et boissons mélangées, tenir le bar ou le buffet de boissons.

Organiser des événements

Concevoir, organiser et mener des réceptions, séminaires et banquets, jusqu'à la planification du personnel.

Ce métier est pour vous si...

- ✓ vous aimez recevoir, conseiller et servir des clients
- ✓ vous restez organisé et calme sous la pression
- ✓ vous voulez apprendre à encadrer une petite équipe
- ✓ vous parlez volontiers plusieurs langues avec des clients

Moins adapté si...

- vous refusez de travailler le soir, le week-end et les jours fériés
- vous ne supportez pas de rester longtemps debout ou en marche
- vous n'aimez pas le bruit ni la foule des salles pleines

UNE JOURNÉE TYPE EN ATELIER

- 10:00 Mise en place de la salle :** Dresser les tables, préparer le service et vérifier les réservations du jour.
- 11:30 Conseil au client à table :** Présenter le menu, expliquer l'origine des plats, conseiller un vin ou une boisson.
- 14:30 Préparation d'un banquet :** Établir le plan de déroulement d'une réception et préparer le service en salle.
- 17:00 Travail au bar :** Préparer un café spécial et des boissons mélangées selon la recette.
- 19:00 Service du soir :** Servir à table, coordonner le service avec la cuisine et gérer une réclamation.
- 22:00 Caisse et bilan de la soirée :** Encaisser, établir les additions et transmettre les consignes à l'équipe suivante.

Conseil et vente à table

Service à table et banquets

Bar et boissons mélangées

Planification d'événements

Réservations et caisse

Encadrement d'équipe

Sens du contact

Organisation

Résistance au stress

Esprit d'équipe

Sens commercial

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

- Accueil, cuisine, service
- Marchandises et stockage
- Entretien des salles

Année 2

Service et vente

- Service et actions de vente
- Première partie d'examen
- Bar et caisse

Année 3

Événements et équipe

- Service à table et coordination
- Banquets et événements
- Encadrement de collègues

Examens et diplôme

L'examen final est étalé en deux parties (gestreckte Abschlussprüfung). La première partie (production et service) a lieu au 4e semestre et compte pour 25 % de la note. La seconde clôt la formation : expérience client, événements et service, communication, économie et société. Diplôme : certificat IHK (Abschlusszeugnis).

VOUS ÊTES PAYÉ PENDANT LA FORMATION

1 ^{re} année		≈ 1099 €
2 ^e année		≈ 1220 €
3 ^e année		≈ 1332 €

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. En période de pointe, les salles sont bruyantes et exigües ; on travaille aussi le week-end, les jours fériés et la nuit.

Documents à préparer

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

Où cela peut mener

TOUT DE SUITE

Spécialiste qualifié

Travailler en restaurant, hôtel, gasthof, pension ou chez un traiteur.

AVEC DE L'EXPÉRIENCE

Responsable de salle ou de banquets

Diriger un service, planifier le personnel et organiser des événements.

À PLUS LONG TERME

Betriebsleiter ou études

Suivre la formation de directeur d'exploitation hôtellerie-restauration 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