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)**

# 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** requis | **3 ans** 36 mois | **B2** niveau exigé | **1099 à 1332 €** 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 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

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

- 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

### 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 exiguës ; 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

APRÈS LA FORMATION

# 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