Formation professionnelle en Allemagne (Ausbildung)

Spécialiste en restauration collective/système (restauration rapide organisée)

Fachmann für Systemgastronomie / Fachfrau für Systemgastronomie

Vous servez les clients d'un restaurant à concept standardisé et apprenez à organiser les équipes, les stocks et la gestion : une formation payée de 3 ans, à la croisée du service et du management.

NIVEAU	DURÉE	ALLEMAND	SALAIRE EN FORMATION
Baccalauréat requis	**3 ans** 36 mois	**B2** niveau exigé	**1122 à 1348 €** 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 système

Il travaille dans des restaurants en libre-service, des chaînes de restauration rapide ou chez des traiteurs : il accueille les clients, garde les standards de qualité et pilote l'organisation.

Servir et conseiller

Accueillir les clients, les informer sur l'offre, préparer des plats simples et traiter les réclamations.

Organiser le restaurant

Planifier les tâches, gérer les marchandises et les stocks, respecter les standards et l'hygiène.

Gérer et encadrer

Participer au marketing, aux calculs et à la gestion du personnel : un tremplin vers la direction.

Ce métier est pour vous si…

- ✓ vous aimez un rythme rapide et des procédures bien définies
- ✓ vous avez le sens des chiffres et de l'organisation
- ✓ vous voulez évoluer vers un poste de responsable d'équipe
- ✓ vous passez facilement d'une tâche à une autre

Moins adapté si…

- – vous n'aimez pas travailler le soir, le week-end et les jours fériés
- – vous ne supportez pas de rester longtemps debout ou en marche
- – vous refusez de suivre des procédures et des standards stricts

UNE JOURNÉE TYPE EN ATELIER

08:00 **Ouverture et contrôle du poste** : Vérifier l'hygiène, le matériel et les produits avant l'arrivée des premiers clients.

10:30 **Réception des marchandises** : Contrôler les livraisons, les stocker correctement et noter les écarts.

12:00 **Rush du midi** : Accueillir les clients, préparer des produits simples et suivre les standards de service.

14:30 **Planification de l'équipe** : Répartir les tâches entre collègues et préparer les besoins de l'après-midi.

16:00 **Actions de vente** : Présenter les offres de façon attrayante pour la vente sur place et à emporter.

17:30 **Suivi des chiffres et clôture** : Contrôler la caisse et les stocks, puis transmettre les consignes à l'équipe suivante.

Service et conseil des clients · Standards de restauration système · Gestion des marchandises · Planification du personnel · Marketing et vente · Calculs et suivi de gestion · Rapidité · Rigueur · Sens de l'organisation · Souplesse · 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

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

Année 2

Service et vente

- Service et actions de vente
- Première partie d'examen
- Préparation de produits

Année 3

Organisation et gestion

- Organisation du système
- Personnel et marchandises
- Marketing et gestion

Examens et diplôme

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

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 changements rapides de tâche. 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

Spécialiste qualifié

Travailler en libre-service, dans une chaîne de restauration rapide ou chez un traiteur.

AVEC DE L'EXPÉRIENCE

Responsable d'équipe/restaurant

Prendre la direction d'un service ou d'un restaurant, avec des formations internes.

À PLUS LONG TERME

Betriebswirt ou études

Suivre la formation de gestionnaire en restauration collective 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