

Directives pour le stage de base au service

Pour faciliter la lecture du document, le masculin générique est utilisé pour désigner les deux sexes.

Situation initiale :

La formation à l'École hôtelière de Thoun est principalement théorique.
Le stage au service permet au stagiaire de découvrir les tâches de service et de travailler de façon autonome.

Domaines d'application :

- Service à la carte
- Service de banquets / traiteur
- Petit-déjeuner, demi-pension et / ou pension complète

Spécifications jusqu'au diplôme :

- Au moins 400 heures de travail au service

Le stage au service n'est pas nécessaire avec :

- apprentissage en service
- stage de six mois au service
- expérience pratique de 2 ans

Stages combinés :

Des stages combinés sont possibles si le stagiaire et l'employeur peuvent indiquer et confirmer les heures travaillées au service.

Tâches / activités possibles :

- Se familiariser avec l'organisation du service dans l'entreprise et avec la planification du personnel
- Exécuter des travaux courants de nettoyage et de préparation.
- Participer aux séances se rapportant au service.
- Apprendre à connaître les différentes formes de service et les couverts.
- Préparer et servir des boissons chaudes et froides.
- Gérer une des stations de façon autonome.
- Assurer le service lors d'une manifestation interne ou externe.
- Mettre en marche, nettoyer, contrôler et entretenir les divers appareils et machines.
- Se mettre au courant des règles d'hygiène de l'entreprise.
- Se familiariser avec le système interne de commandes et le flux des marchandises (boissons, marchandises, matériel, etc.).
- Travailler à la gestion interne des marchandises (stock, inventaire).
- S'initier à l'organisation de manifestations.
- Apprendre le fonctionnement de la caisse, du contrôle et du décompte.
- Connaître les objectifs de l'entreprise en matière de planification de l'offre et de règlements de vente.
- Connaître l'offre en plats et boissons.
- Se familiariser avec les différents restaurants.
- Connaître les procédures de service.
- Planifier logiquement les procédures.

École hôtelière de Thoun, Mars 2019