



Lignes directrices

Stage de base – Service

Situation initiale

Pour faciliter la lecture du document, le masculin générique est utilisé pour désigner les deux sexes. A l'école hôtelière de Thoune, les étudiants suivent une formation essentiellement théorique. Lors du stage de base au service, les stagiaires apprennent à connaître les procédures et les activités correspondantes et à les exécuter de manière aussi autonome que possible.

Domaines d'application

- Service à la carte
- Service de banquets / catering
- Petit-déjeuner, service d'étage, demi-pension et / ou pension complète

Spécifications jusqu'au diplôme

Le stagiaire doit avoir effectué au moins 400 heures au service.

Le stage au service n'est pas nécessaire avec:

- un apprentissage au service
- un stage d'au moins six mois au service
- une année d'expérience pratique

Stages combinés

Les stages combinés sont possibles si:

- le stagiaire et l'employeur peuvent justifier et confirmer les heures travaillées au service.

Tâches / activités possibles

- Se familiariser avec l'organisation du service dans l'entreprise et avec la planification des affectations du personnel
- Se familiariser avec les travaux courants de nettoyage et de préparation et les exécuter
- Apprendre à connaître les différents types de service, les couverts et les procédures
- Préparer et servir des boissons chaudes et froides
- Participer aux réunions se rapportant au service
- Gérer de manière autonome une station avec recommandation de mets et de boissons
- Mise en service, nettoyage, contrôle et entretien des divers appareils et machines
- Saisie des règles d'hygiène de l'entreprise
- Se familiariser avec le système de commande interne et le flux de marchandises (boissons, marchandises, matériel, etc.)
- Collaboration à la gestion interne des marchandises (stock, inventaire)
- Aperçu de l'organisation des événements
- Apprendre à connaître et à exécuter le système de caisse, de contrôle et de décompte
- Reconnaître les objectifs de l'entreprise en matière de planification de l'offre et de mesures de vente
- Décrire l'organisation de la vaisselle