

1. INTITULÉ DU CERTIFICAT (DE)(1)

**Abschlussprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und
Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

(1) dans la langue d'origine

2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT (FR)(1)

Examen de fin de formation nationalement reconnue à la profession de Technicien de restaurant et de la restauration pour événements, et Technicienne de restaurant et de la restauration pour événements

(1)cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

3. PROFIL DES QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES

- Accueil et prise en charge des client-e-s
- Conseil des client-e-s relativement aux menus proposés et aux boissons les accompagnant
- Vente de mets et de boissons
- Présentation et service, le service pouvant se faire de différentes manières
- Préparation de mets et de boissons à la table des client-e-s
- Réalisation de boissons chaudes et froides ainsi que de boissons mélangées
- Service de boissons au comptoir
- Planification et organisation de manifestations et de fêtes, et assistance en vue de leur bon déroulement
- Organisation du déroulement du service
- Planification de l'allocation du personnel et instruction de collaborateur-ric-e-s
- Utilisation de systèmes de réservation et de caisse, ainsi qu'établissement de relevés
- Mise en œuvre de mesures de promotion des ventes
- Réception et entreposage de marchandises, ainsi que surveillance des stocks
- Mise en œuvre de mesures d'hygiène
- Prise en compte des aspects relatifs à la durabilité
- Travail en équipe.

4. ÉVENTAIL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ACCESSIBLES AU DÉTENTEUR DU CERTIFICAT(1)

Les technicien-ne-s de restaurant et de la restauration pour événements travaillent notamment dans des restaurants, des auberges, des hôtels, dans le catering, dans la restauration collective ou dans le secteur événementiel.

(1)cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

(*) Explication

Le présent document a été conçu pour procurer des informations supplémentaires relatives aux différents certificats. Il ne possède de aucun statut juridique. Le présent supplément se réfère aux Résolutions 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 relative à la transparence des qualifications, 96/C 224/04 du 15 juillet 1996 relative à la transparence des certificats de formation professionnelle ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Vous trouverez de plus amples informations sur le thème de la transparence sous : www.cedefop.eu.int/transparency

© Communauté européenne 2002

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

<p>Nom et statut de l'organisme du certificateur</p> <p>Chambre de Commerce et d'Industrie</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale/sectorielle responsable de l'homologation ou de la reconnaissance du certificat</p> <p>Chambre de Commerce et d'Industrie</p>
<p>Niveau (national ou international) du certificat</p> <p>ISCED 354 Ce diplôme est classé au niveau 4 du cadre allemand et européen des certifications ; cf. avis du 1er août 2013 (journal officiel allemand, section officielle, [BANz AT] du 20 novembre 2013 B2)</p>	<p>Système de notation /conditions d'octroi</p> <p>100-92 points = 1 = très bien 91 - 81 points = 2 = bien 80 - 67 points = 3 = satisfaisant 66 - 50 points = 4 = suffisant 49 - 30 points = 5 = médiocre 29 - 0 points = 6 = insuffisant</p> <p>Des résultats au moins suffisants (50 points) sont indispensables pour réussir l'examen de fin d'études.</p>
<p>Accès au niveau d'enseignement ou de formation suivant</p> <p>Sommelier certifié/Sommelière certifiée Barman certifié/Barmaid certifiée Gestionnaire spécialisé en restauration/Gestionnaire spécialisée en restauration Gestionnaire certifié spécialisé dans le secteur événementiel/Gestionnaire certifiée spécialisée dans le secteur événementiel Technicien supérieur en restauration certifié/Technicienne supérieure en restauration certifiée Gestionnaire d'entreprise (diplôme d'État) avec spécialisation restauration-hôtellerie (h/f)</p>	<p>Accords internationaux</p> <p>Dans le domaine de la formation professionnelle il existe, sur la base d'accords bilatéraux entre l'Allemagne et la France et l'Autriche des Déclarations Communes de l'équivalence de diplômes des systèmes de formations professionnelles respectives.</p>
<p>Base légale du certificat Arrêté fédéral sur la formation professionnelle à Technicien de restaurant et de la restauration pour événements, et Technicienne de restaurant et de la restauration pour événements en date du 09.03.2022 (BGBl. - Journal Officiel de la République Fédérale d'Allemagne - I S 314, 349) décisions de la Conférence des ministres des cultes (KMK) en date du 17.12.2021</p>	

6. MOYENS OFFICIELLEMENT RENCONNUS D'ACCÈS À LA CERTIFICATION

<p>Examen de fin d'études auprès du service responsable:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. après l'accomplissement d'une formation par alternance en entreprise et en établissement scolaire (en général) 2. après une réorientation professionnelle dans un métier de formation agréé 3. par un examen externe pour les actifs sans formation professionnelle ou pour les personnes qui ont été formées dans des écoles de formation professionnelle ou d'autres établissements
<p>Informations supplémentaires</p> <p>Accès: les habilitations d'accès ne sont pas régies par la loi; en règle générale, à l'issue de 9 ou bien 10 ans d'école d'enseignement général</p> <p>Durée de la formation : 3 ans.</p> <p>Système de formation « en alternance » : Les connaissances, les techniques et les compétences transmises dans un métier d'apprentissage se basent sur les exigences habituelles rencontrées lors des processus de travail et préparent aussi bien à une activité professionnelle concrète qu'à la poursuite de la qualification. Formation en entreprise et en école : La formation a lieu pour trois quarts du temps en entreprise. Les apprentis et apprenties y acquièrent des compétences liées à la pratique, dans un environnement de travail concret. L'autre quart du temps est passé en école professionnelle, où le contenu de l'enseignement, à la fois professionnel et général, est transmis en connexion avec le métier d'apprentissage.</p> <p>Vous trouverez des informations supplémentaires à :</p> <p>www.berufenet.de www.europass-info.de</p>