

# Tes questions sur l'apprentissage - Nos réponses



**Tu te poses des questions au sujet de l'apprentissage?** Ici, tu trouves déjà des réponses à celles qui nous sont le plus souvent posées. Tu en as d'autres encore? A ton service! Envoie-nous un mail à [apprentissage@ch.mcd.com](mailto:apprentissage@ch.mcd.com) et nous prendrons contact avec toi au plus vite!

## Qu'entend-on par „restauration de système“

On parle de „restauration de système“ lorsqu'une entreprise gère au moins 3 restaurants selon un concept identique, comme par exemple les mêmes standards, le même design intérieur, les mêmes processus, voire la même offre de produits. Pour en savoir plus rendez-vous sur [www.metiershotelresto.ch](http://www.metiershotelresto.ch).

## Que fait exactement un professionnel de la „restauration de système“?

Un professionnel de la restauration de système travaille dans une entreprise comme décrite ci-dessus. Ton activité est très variée : tu travailles en cuisine et y prépares les produits. Tu assures le service, soit en caisse, soit directement au contact des hôtes, avec lesquels tu interagis au quotidien. Par ailleurs, tu es responsable des commandes, surveilles la qualité et la sécurité alimentaire ainsi que l'hygiène. Tu gères les processus liés à la protection de l'environnement tout comme la santé et la sécurité au travail. Tu introduis de nouveaux collègues dans leur travail en leur montrant les différentes activités. L'élaboration des plans de travail tout comme la gestion des équipes font partie de ton quotidien. Enfin, tu effectues des tâches administratives et de contrôle, ainsi que le décompte de caisse.

## Combien de temps dure l'apprentissage?

L'apprentissage dure 3 ans. La formation a lieu au restaurant et à l'école professionnelle.

## Quel diplôme obtient-on à la fin de l'apprentissage?

Le Certificat Fédérale de Capacité (CFC) en restauration de système.

Tu ne fais donc pas une formation quelconque. C'est un apprentissage officiel avec un CFC à la clé, au même titre qu'un CFC de commerce ou de commerce de détail.

## L'école professionnelle, c'est combien de jours par semaine ?

En 1<sup>ère</sup> année, tu iras deux jours par semaine à l'école. En 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année il n'ira plus qu'un jour par semaine. A cela s'ajoute 20 jours de cours interentreprise, répartis sur l'ensemble de la formation.

## Je n'ai que 15 ans. Est-ce que je peux commencer son apprentissage chez McDonald's ?

Malheureusement non, car l'âge minimum est fixé à 16 ans. Cependant, tu as la possibilité de faire une année de transition, éventuellement chez nous. Dès que tu auras 16 ans révolus, tu pourras démarrer son apprentissage. C'est avec plaisir que nous te présentons plus en détail les possibilités. Inscris-toi tout simplement sous [www.mcdonalds.ch/apprentissage](http://www.mcdonalds.ch/apprentissage).

# Tes questions sur l'apprentissage - Nos réponses



## Quelle est la durée contractuelle de travail par semaine?

Les apprentis travaillent 42 h/semaine, pour un maximum de 5 jours par semaine.

## Est-ce que je dois travailler le week-end et le soir?

Oui, car cela fait partie de la restauration. Pour autant, cela ne signifie pas que tu travailles tous les week-ends : les jeunes avec un contrat d'apprentissage jouissent de quelques privilèges, comme par exemple l'obligation d'avoir au moins 12 dimanches de congé par année ou encore la limitation, selon l'âge, dans les horaires du soir.

## Quand commence l'apprentissage

L'apprentissage chez McDonald's commence toujours le **1. août**. Tous les apprentis en Suisse commencent le même jour.

## Quelles sont les prérequis pour avoir une chance de décrocher une place d'apprentissage ?

- Tu as une solide formation scolaire achevée avec succès ou un diplôme équivalent.
- Tu t'exprimes avec aisance en français (oralement et par écrit)
- Tu aimes l'ambiance animée de la restauration
- Tu apprécies le contact client et le travail en équipe
- Tu es capable de gérer des moments intenses et t'engages à fond quand c'est nécessaire
- Tu aimes prendre des responsabilités et même dans des situations de stress, tu gardes ton calme et tu sais prendre du recul
- Tu apprends de nouvelles choses avec une certaine aisance et sais faire les liens de cause à effet
- Tu as un certain flair pour les chiffres et leur analyse
- Hygiène et propreté sont une évidence pour toi

Si tu peux répondre par oui à toutes ces questions, alors tu es vraiment la bonne personne!

## Comment est organisé l'apprentissage dans le restaurant?

Sur notre page Web [www.mcdonalds.ch/apprentissage](http://www.mcdonalds.ch/apprentissage) tu trouveras toutes les informations à ce sujet. Inscris-toi à l'une de nos soirées d'information, pour recevoir plus de détails.

## Que se passe-t-il en cas de difficultés durant mon apprentissage?

Nous sommes là pour toi, même quand les choses ne tournent pas rond! Nous, c'est d'une part ton formateur dans le restaurant et, d'autre part, une personne responsable de la formation professionnelle. Ainsi tu auras toujours quelqu'un qui aura une oreille attentive pour toi et qui, avec toi, trouvera une solution.

## Est-ce que j'ai un formateur officiel à mes côtés?

Bien évidemment. Tous nos formateurs ont suivi la formation officielle et sont formés par nos soins en interne. Il est donc parfaitement au courant des objectifs que tu dois atteindre tout au

# Tes questions sur l'apprentissage - Nos réponses



long de ton apprentissage.

## Est-ce qu'il y a plusieurs apprentis dans un même restaurant ?

Cela est possible, mais nous avons comme règle de ne pas engager 2 apprentis de la même volée. Même s'il n'y a pas d'autre apprenti dans ton restaurant, tu vas rapidement apprendre à connaître tes collègues. D'ailleurs, tu les rencontreras régulièrement dans le cadre de ta formation (et bien sûr aussi à l'école☺).

## Quel est mon salaire?

En 1. année : CHF 1'020.-- brut  
En 2. année : CHF 1'300.-- brut  
En 3. Année : CHF 1'550.—brut

A cela s'ajoute quelques bénéfiques annexes, telles qu'une 6ème semaine de congé supplémentaire, le 13ème salaire, la prise en charge des frais de matériel scolaire et des uniformes, des réductions pour tes repas au restaurant etc.

## Quelles formations puis-je faire APRES mon apprentissage?

Il y a plusieurs possibilités, en fonction de tes intérêts.

Jette un coup d'oeil à [www.metiershotelresto.ch/carriere](http://www.metiershotelresto.ch/carriere) ou inscris-toi à l'une de nos séances d'information sur [www.mcdonalds.ch/apprentissage](http://www.mcdonalds.ch/apprentissage) . Nous y abordons également ce sujet.

## Quelles perspectives est-ce que j'ai APRES mon apprentissage?

Les perspectives sont très bonnes – déjà aujourd'hui, le secteur est en pleine expansion et les professionnels en restauration de système sont recherchés. Pas seulement chez McDonald's d'ailleurs ; aussi dans d'autres entreprises de la même branche..

Bien entendu, nous voulons garder tous nos apprentis après leur formation. C'est pourquoi, nous te formons, grâce à notre processus de formation interne, jusqu'à un niveau de coordinateur de quart, qui correspond à la fonction que nous voudrions te proposer à la fin de ta formation. Et ce n'est que le début : **nos apprentis sont nos gérants de demain !** Si tu veux continuer à apprendre et à te développer, tu auras rapidement ta chance d'intégrer l'équipe de gestion d'un restaurant pour devenir un jour gérant d'un restaurant.