Travail qualifié en Allemagne

Encadrement et direction - Restauration

Aufsicht und Fuehrung - Gastronomie

Vous dirigez une équipe en restauration, organisez le service et veillez à la qualité des prestations offertes à la clientèle.

L'ESSENTIEL

Ce que vous faites au quotidien

NIVEAU DU POSTE
Experte
Études supérieures approfondies

DIPLÔME HABITUEL
Selon le niveau
etudes superieures (Bachelor, Master ou equivalent)

ALLEMAND
B2 a C1
varie selon l'employeur

RECONNAISSANCE
Non réglementé
en général non obligatoire

Vos missions

- ✓ Organiser le service en salle ou en cuisine
- ✓ Répartir les tâches entre les collaborateurs
- ✓ Contrôler la qualité du service et des plats
- ✓ Gérer les approvisionnements
- ✓ Veiller au respect des normes d'hygiène

Une journée type

Scénario pédagogique, pas un témoignage.

08:00 **Prise de poste** Organiser le service en salle ou en cuisine

10:00 **Coeur de l'activite** Répartir les tâches entre les collaborateurs

13:30 **Reprise d'apres-midi** Contrôler la qualité du service et des plats

15:30 **Suivi et controle** Gérer les approvisionnements

17:00 **Fin de journee** Veiller au respect des normes d'hygiène

Compétences techniques

Organisation de service | Gestion des stocks | Normes d'hygiène alimentaire | Relation clientèle

Qualités personnelles

Rigueur | Sens du service | Travail en equipe | Communication claire

ACCÈS À L'EMPLOI

Quelles voies pour venir travailler ?

Voie	Pour qui (principe général)	Pour ce métier
Emploi qualifié avec diplôme ou formation reconnue	Vous avez une qualification reconnue et une offre d'un employeur allemand.	**Pertinente**
Carte bleue européenne (Blue Card)	Diplôme universitaire et salaire au-dessus d'un seuil annuel qui évolue chaque année.	**Selon profil**
Carte opportunité (Chancenkarte)	Chercher un emploi sur place, avec un système de points.	**Selon profil**

Reconnaissance : en général non obligatoire
Le métier n'est pas réglementé. Un employeur juge surtout vos compétences et votre expérience, mais un diplôme reconnu ou évalué peut faciliter l'accès à certaines voies.

VOTRE PARCOURS

Du premier test au premier jour de travail en Allemagne

1	**Vérifier mon éligibilité**	CAMPUS ALLEMAGNE
2	**Échanger avec un conseiller**	CAMPUS ALLEMAGNE
3	**Apprendre l'allemand jusqu'au niveau demandé**	DZK
4	**Constituer le dossier**	CAMPUS ALLEMAGNE
5	**Trouver l'employeur et signer le contrat de travail**	AZUFA
6	**Préparer le visa et les démarches**	CAMPUS ALLEMAGNE
7	**Préparer le départ et l'installation**	KAGEDEV E.V.
8	**Premier jour de travail en Allemagne**	AZUFA

Informations indicatives : les conditions, seuils et délais peuvent changer.

Ce qui attire

- ✓ Metier recherche en Allemagne
- ✓ Evolutions possibles avec l'experience
- ✓ Formation continue disponible

Ce qui est difficile

- – Allemand professionnel necessaire
- – Diplome a faire evaluer
- – Adaptation aux methodes allemandes

À éviter si…

- – Vous n'avez pas d'experience ni de formation dans ce domaine

Évolution possible
Evolution selon experience et formation continue.

SERVICES UTILES

Nous sommes à vos côtés

Test d'éligibilité Vérifiez en quelques minutes la voie la plus réaliste pour votre profil. campus-allemagne.org/test

Cours d'allemand Préparez le niveau demandé au centre de langue DZK ou chez nos partenaires. campus-allemagne.org/cours-de-langue

Entretien avec un conseiller Faites le point sur votre dossier et vos documents. campus-allemagne.org/rendez-vous

Se loger en Allemagne Repères pour préparer votre arrivée. campus-allemagne.org/logement-allemagne

Suivre mon dossier Retrouvez vos démarches dans votre espace candidat. campus-allemagne.org/mon-dossier

Offres d'employeurs Les offres seront publiées ici dès qu'elles seront disponibles.

Prêt à savoir si ce métier est pour vous ?

Allemagne: **+49 (0) 7033 694 18 80** · Cameroun: **+237 622 20 81 64**
Bureau de Douala : Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

Généré le 29/09/2026 · Fiche à jour : campus-allemagne.org/travail-qualifie/catalogue/gestion-finance-management/aufsicht-und-fuehrung-gastronomie

Fiche à jour