

Travail qualifié en Allemagne

Métiers de la restauration

Berufe in der Gastronomie (s.s.T.)

Vous préparez et servez des plats et des boissons en cuisine ou en salle, dans le respect des normes d'hygiène.

L'ESSENTIEL

Ce que vous faites au quotidien

NIVEAU DU POSTE	DIPLÔME HABITUEL	ALLEMAND	RECONNAISSANCE
Fachkraft	**Selon le niveau**	**B1 a B2**	**Non réglementé**
Formation professionnelle reconnue	formation professionnelle reconnue ou experience equivalente	varie selon l'employeur	en général non obligatoire

Vos missions

- ✓ Préparer des plats selon les recettes
- ✓ Dresser et présenter les assiettes
- ✓ Accueillir et servir la clientèle
- ✓ Encaisser les paiements
- ✓ Nettoyer et ranger le poste de travail

Une journée type

Scénario pédagogique, pas un témoignage.

08:00 **Prise de poste** Préparer des plats selon les recettes

10:00 **Coeur de l'activite** Dresser et présenter les assiettes

13:30 **Reprise d'apres-midi** Accueillir et servir la clientèle

15:30 **Suivi et controle** Encaisser les paiements

17:00 **Fin de journee** Nettoyer et ranger le poste de travail

Compétences techniques

Techniques culinaires de base

Hygiène alimentaire HACCP

Service en salle

Gestion des stocks de cuisine

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.	**Rarement**
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/berufe-in-der-gastronomie-s-s-t

Fiche à jour