

Hôtelier.ère - Restaurateur.rice

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Hôtellerie - Restauration](#)
- Degré :

Degré supérieur

- Forme d'enseignement : Technique de qualification
- Organisé en : Plein exercice

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Il s'agit d'une formation polyvalente qui te permettra d'être préparé à assumer des compétences relevant des champs de l'accueil hôtelier mais également de la restauration et de la salle.

Ainsi, au cours de ta formation, tu apprendras, entre autres :

Pour la partie "hôtelière" :

- L'accueil du client
- La communication, l'information
- La gestion d'une réservation
- La résolution de problèmes
- La gestion des appels
- La facturation et l'encaissement

Pour la partie "salle" :

- Le nettoyage et la mise en place
- L'accueil du client
- La prise de commande
- Le service
- La remise en ordre
- La communication, l'information
- La facturation

Pour la partie "cuisine" :

- La planification et l'organisation des menus
- La mise en place et le service
- La remise en ordre
- La communication
- Le contrôle des marchandises
- La communication
- L'innovation

Les métiers

[Restaurateur.rice](#)

Les écoles

[Athénée Royal de La Roche-en-Ardenne](#)

[Institut Sainte-Marie Bouillon](#)

[Institut Technique de la Communauté française Centre Ardenne \(Libramont\)](#)

Mis à jour le:

03/04/2023