

Restaurateur.rice

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

Degré supérieur

- Forme d'enseignement : Professionnelle
- Organisé en : Plein exercice et alternance

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

Restaurateur est un métier d'accueil et de service. Au cours de ta formation, tu apprendras à développer :

- Tes qualités humaines et relationnelles
- Tes connaissances de gestion
- Tes compétences en cuisine et en salle
- Le respect de la déontologie qu'implique ton métier

Il s'agit d'une formation complète qui inclut tous les aspects de la restauration : service en salle, préparation en cuisine, élaboration du menu, planification des achats, entretien des lieux, etc.

Tu seras amené à te former constamment en fonction de l'évolution de ta profession (techniques, tendances, matériel).

Les métiers

[Restaurateur.rice](#)

Les écoles

[Institut de la Sainte Famille \(Virton\)](#)

[Institut Sainte-Marie Bouillon](#)

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

[Institut Technique de la Communauté française Etienne Lenoir \(Arlon\)](#)

[CEFA Sud-Luxembourg](#)

[CEFA ITCFCA Libramont](#)

[CEFA ITELA Arlon](#)

[CEFA Nord-Luxembourg \(Bastogne - Bomal - Aywaille - Erezée\)](#)

[Athénée Royal de Marche-Bomal](#)

Mis à jour le:

03/04/2023