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 communciation, 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 communciation
- 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