

### Compétences :

- ✦ Être capable d'organiser, de gérer, de dynamiser une unité de restauration
- ✦ Savoir commercialiser un produit « restauration »
- ✦ Assumer la responsabilité de l'ensemble d'un service
- ✦ Organiser, diriger, contrôler et former une équipe de travail
- ✦ Appliquer et faire appliquer les décisions stratégiques de la direction

### Après la formation :

- ✦ Poursuite d'études :
  - Mention complémentaire Accueil Réception en 1 an (niveau IV)
  - Licences Professionnelles hôtellerie et tourisme
- ✦ Débouchés Professionnels :
  - Chef de partie
  - Maître d'Hôtel
  - Responsable de salle
  - Directeur d'hébergement
  - Directeur de restaurant
  - Gérant d'établissement hôtelier
  - ...

### Qualités requises :

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| ✦ Curiosité          | ✦ Maîtrise de soi     |
| ✦ Ouverture d'esprit | ✦ Force de conviction |
| ✦ Courtoisie         | ✦ Adaptabilité        |

### Conditions d'admission :

- ✦ Avoir entre 16 et 26 ans
- ✦ Être titulaire d'un diplôme de niveau IV en rapport avec la profession
- ✦ Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise

### Matières enseignées :

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| ✦ Techniques professionnelles (génie culinaire, restauration, hébergement et communication) | ✦ Environnement économique, juridique |
| ✦ Sciences appliquées à l'hôtellerie  | ✦ Droit                               |
| ✦ Hygiène   | ✦ Ingénierie                          |
| ✦ Expression française  | ✦ 2 langues vivantes                  |
|   | ✦ Gestion                             |
|   | ✦ Mercatique                          |