

Description des métiers et leurs compétences

➤ **La Filière professionnelle prépare et certifie le jeune qui doit maîtriser les compétences nécessaires pour exercer les 3 métiers suivants :**

a) **Le cuisinier travaillant seul :**

Planifie, organise les activités, communique les instructions aux éventuels commis, assure les commandes, la réception des marchandises, toutes les préparations en cuisine et la maintenance en respectant la législation en vigueur.

b) **Le garçon/serveur du restaurant :**

Note et organise les réservations, assure la mise en place de la salle et des annexes, accueille les clients et les conseille dans le choix des mets et des boissons, prend les commandes et les transmet au personnel de buffet et/ou de cuisine, présente et effectue le service des mets et des boissons, établit les notes et encaisse les additions.

c) **Le premier chef de rang :**

Assiste le maître d'hôtel, supervise les activités des commis et serveurs, surveille la présentation des collaborateurs en salle, assure la répartition du travail et en contrôle l'exécution, collabore et participe au service.

➤ **La Filière technique prépare et certifie un jeune qui doit maîtriser les compétences nécessaires pour exercer les 3 métiers suivants :**

a) **Le réceptionniste :**

Renseigne les clients sur les possibilités d'hébergement, effectue les opérations allant de la réservation au départ des clients. Il est capable de s'exprimer avec clarté et précision dans sa langue maternelle ou en langue étrangère.

b) **Le garçon de restaurant classique :**

Assure la mise en place, le vestiaire, la prise de commande, le service des mets et des boissons, l'encaissement de la note, le départ du client. Il est capable de s'exprimer avec précision dans sa langue maternelle ou en langue étrangère.

c) **Le cuisinier de restaurant classique travaillant seul ou avec un aide de cuisine :**

Maîtrise les techniques de base, connaît et utilise les matières alimentaires et le matériel, gère les stocks et les commandes, pour réaliser dans un temps défini, une entrée froide, un potage, une entrée chaude, un plat et un dessert.

Qualités requises

- Sens aigu du service et des relations humaines
- Aptitude à la communication orale
- Capacités physiques
- Capacité d'autonomie

- Sens des responsabilités
- Gestion du stress
- Présentation et hygiène irréprochables

Nos atouts

- Des cuisines bien équipées
- Une salle de restaurant didactique ouverte à la clientèle extérieure
- Des stages organisés à partir de la 4ème
- Des techniques culinaires créatives en constante évolution incluant l'utilisation des nouvelles technologies
- Des projets et manifestations gastronomiques organisés chaque année

Débouchés

- Secteurs de la restauration traditionnelle, gastronomique et d'entreprise
- Responsable de tous les secteurs touchant aux métiers de bouche
- Possibilité de compléter ses compétences en suivant des formations complémentaires :
(Traiteur/organisateur de banquet – Pâtisserie – Chocolaterie – Sommelier – Cuisine internationale ...)