

OPTION

Hôtelier(ère) - Restaurateur(trice)

DEGRÉ

2^e degré Technique de qualification : Restauration (3^e et 4^e)
3^e degré Technique de qualification : Hôtelier – restaurateur (5^e et 6^e)

SUITE D'ÉTUDE POSSIBLE

- Bachelor - Master
- 7 TQ Gestionnaire de cuisine de collectivité
- 7 PB Chocolatier(ère) – Confiseur(euse) – Glacier(ère)
- 7 PB Traiteur-Organisateur(rice) de banquets et de réceptions (IPES Ath)
- 7 PB Chef de cuisine de collectivité
- 7 PB Sommelier(ère) (IPES Ath)
- 7 PB Responsable d'équipe(s) en chaînes de restauration
- 7 T Complément en hôtellerie européenne
- 7 T Complément en accueil et réception en milieu hôtelier
- 7 PB Complément en techniques spécialisées de restauration
- 7 PB Complément en cuisine internationale

DESCRIPTION DU MÉTIER

Au restaurant, l'hôtelier-restaurateur travaille en salle ou en cuisine parfois les deux.

- En salle, il veille à la bonne articulation cuisine - client, au bon service à table, prend les commandes, conseille et goûte les vins, accueille le client, ...
- En cuisine, il prépare et cuit les aliments en vue de réaliser un met. A cette fin, il participe à l'élaboration des menus et supervise éventuellement le personnel de cuisine. Il veille au respect des règles de sécurité et d'hygiène afin d'offrir des mets qui sauront satisfaire la clientèle.

A l'hôtel, l'hôtelier(ère)-restaurateur(rice) peut se retrouver dans les mêmes activités que dans un restaurant. Il (elle) peut également prendre en charge les différentes activités liées à l'hébergement.

Seul(e) ou en collaboration avec le personnel qui l'assiste, il (elle) s'occupe, entre autres, de la promotion des services de l'établissement, des réservations et de l'accueil, de l'entretien des lieux, de la gestion des approvisionnements, de l'élaboration des menus et de la préparation des repas.

DESCRIPTION DU MÉTIER (SUITE)

L'hôtelier(ère)-restaurateur(rice) se soucie de créer un environnement agréable et d'offrir un service courtois et chaleureux afin de satisfaire les goûts de la clientèle et d'assurer la qualité des services.

Plus tard dans sa carrière, l'hôtelier(ère)-restaurateur(rice) peut devenir indépendant(e) et créer son hôtel et/ou restaurant. Il (elle) devient donc un(e) gestionnaire qui planifie, organise, dirige et contrôle les activités d'un établissement hôtelier afin d'offrir des services et des produits de qualité à la clientèle et d'assurer l'efficacité et la rentabilité de l'entreprise.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le programme comprend trois volets de formation :

- le cuisinier / la cuisinière travaillant seul(e) ou avec une aide
- le garçon / la fille de salle dans un restaurant classique,
- l'hôtelier / l'hôtelière dans le cadre d'un hôtel familial.

La formation de cuisinier(ère) a été mise au goût du jour, actualisée face à l'évolution de la cuisine et son ouverture sur le monde. Les notions et exigences en hygiène, en sécurité alimentaire et professionnelle ainsi que la qualité alimentaire sont les matières nouvelles.

La formation en salle reste classique avec l'apport des techniques nouvelles pour la commande et la facturation, l'usage de plusieurs langues face à une clientèle internationale, l'utilisation de produits et de vins du monde entier, les besoins nouveaux d'une clientèle qui attend, en plus des plaisirs de la table, un décor original, une ambiance particulière ...

La formation en tant qu'hôtelier(ère) est limitée dans son approche dans la mesure où beaucoup de compétences sont classées en CE (compétences à exercer, et non à maîtriser). Elle exige, au niveau de l'école, une structure qui permet aux élèves d'apprendre l'accueil et la gestion d'un hôtel familial ; cette formation est complétée par un stage.

PRÉ-REQUIS

Les techniques de base tant en salle qu'en cuisine.

Savoir travailler en équipe et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.

REMARQUES PARTICULIÈRES

Il est important que le jeune prenne connaissance des exigences et des contraintes liées au métier avant de se lancer dans cette option : la particularité des horaires, le travail le soir et la nuit ainsi que les week-ends et les jours de fête.

L'hôtelier-restaurateur maîtrise les langues étrangères.

Il est dès lors en 1ère ligne dans les hôtels et restaurants touristiques ou internationaux.

CERTIFICATION

A l'issue de la 6^e : obtention du Certificat :

- d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS)
- de Qualification (CQ6)
- de Gestion (CG)

I.P.E.S. Ath (site 3)
Place Cambier, 16
7800 Ath

Tél : 068/26 41 30
Fax : 068/26 46 89
Courriel Direction : muriel.leclercq@eduhainaut.be

<https://www.etudierenhainaut.be/institut-provincial-enseignement-secondaire-ath>