

FILIÈRE **TOURISME, CAFÉ, HÔTELLERIE,** **RESTAURATION**

Du CAP à la Licence Pro

Centre Pierre Cointreau / Espace Formation du Saumurois

Les métiers

En hôtellerie-restauration, autant d'emplois que de cuisines différentes !

Sommelier ou chef de partie dans un grand restaurant gastronomique, maître d'hôtel dans une auberge, serveur dans un restaurant étranger, chef gérant d'un restaurant d'entreprise ou d'un club VIP réservé aux grands dirigeants d'entreprise, barman dans un casino, chef réceptionniste dans un hôtel de luxe ou responsable d'une auberge familiale ou d'un site touristique... Vous trouverez forcément votre voie !

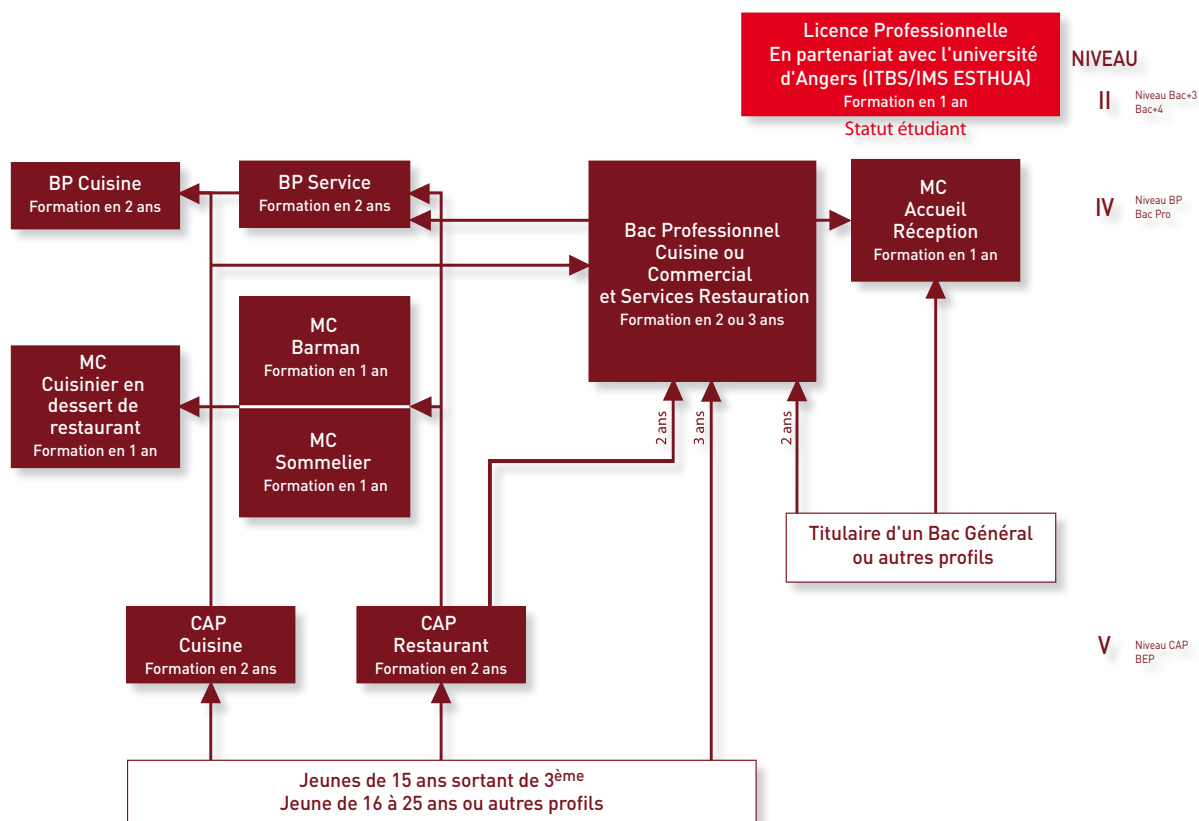
- Cuisinier
- Serveur
- Chef de partie (cuisine)
- Chef de rang (restaurant)
- Employé de réception
- Barman
- Cuisinier spécialisé en desserts de restaurant
- Sommelier
- Adjoint de direction
- Tourisme

Les entreprises qui recrutent :

- Hôtel touristique avec ou sans restaurant
- Hôtellerie de luxe, de charme
- Restaurant traditionnel
- Restaurant gastronomique
- Restaurant à thème
- Restauration collective
- Traiteur, organisation de réception
- Bar - Brasserie

« Chaque année, j'ai deux nouveaux apprentis et cela depuis dix ans. Je suis moi-même issu de l'apprentissage (1981), c'est pourquoi j'approuve cette formation. Dans mon restaurant, je souhaite que mes apprentis touchent à tous les produits et qu'ils fassent toutes les corvées pour être autonomes à la sortie ! J'embauche régulièrement mes « jeunes ». Actuellement c'est le cas pour deux de mes cinq salariés et certains reviennent quand des postes sont libres après une expérience ailleurs. »

Pascal BEILLOUET,
Auberge de la Lieue,
St Sylvain d'Anjou



Formation initiale par alternance.

La filière dispense également des formations qualifiantes (Cf. page 26).

