

Restaurateur.rice

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Hôtellerie - Restauration](#)

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Tu as envie de :

- Créer un menu, établir une carte
- Cuisiner des plats et les servir
- Effectuer les achats et déterminer le prix de vente
- Effectuer la mise en place en cuisine
- Accueillir les clients
- Prendre et transmettre les commandes
- Ranger en veillant à l'hygiène alimentaire, des locaux et du matériel

Les savoir-être :

- Autonomie et travail en équipe
- Créativité
- Flexibilité
- Résistance au stress
- Sens de l'organisation

Avec une formation dans ce domaine, tu peux travailler dans un restaurant ou chez un traiteur comme employé, saisonnier ou chef de cuisine. Tu peux également travailler en tant qu'indépendant ou dans un commerce spécialisé.

Les options

[Hôtelier.ère - Restaurateur.rice](#)

[Restaurateur.rice](#)

[Chef.fe de cuisine de collectivité](#)

[Traiteur - Organisateur.rice de banquets et de réceptions](#)

Les écoles

[Institut de la Sainte Famille \(Virton\)](#)

[Institut Sainte-Marie Bouillon](#)

[Institut Technique de la Communauté française Centre Ardenne \(Libramont\)](#)

[Institut Technique de la Communauté française Etienne Lenoir \(Arlon\)](#)

[CEFA Sud-Luxembourg](#)

[CEFA ITCFCA Libramont](#)

[CEFA ITELA Arlon](#)

[Athénée Royal de La Roche-en-Ardenne](#)

[Institut Cardijn Lorraine - Enseignement technique et professionnel](#)

[CEFA Nord-Luxembourg \(Bastogne - Bomal - Aywaille - Erezée\)](#)

[Athénée Royal de Marche-Bomal](#)

Mis à jour le:

21/11/2019