

Restaurateur (DAP)



Description

Introduction

En tant que restauratrice ou restaurateur (DAP), tu assures la gestion d'un établissement de restauration : tu établis la carte, calcules les prix, gères l'approvisionnement, organises et exécutes les travaux en cuisine ou en service. Tu travailles comme indépendant ou comme salarié en cuisine, en salle ou en gestion journalière. Si tu es indépendant, tu assumes simultanément les rôles de personnel qualifié, de gestionnaire et de chef d'entreprise. Il s'agit d'une profession d'accueil et de service où le travail en équipe est primordial.

Tâches principales

- établir la carte des mets et menus ;
- calculer les prix de revient et les prix de vente ;
- commander, réceptionner, contrôler, stocker et conserver les marchandises ;
- préparer, apprêter et présenter les mets salés et sucrés servis au restaurant ou lors de buffets, banquets et autres ;
- organiser la salle et exécuter les travaux de service, coordonner le service entre la cuisine et la salle ;
- sélectionner et recommander les vins et autres boissons.

Lieux de travail

- restaurateur indépendant (hôtels, restaurants, cafés, etc.) ;
- services de restauration collective (cantines, restaurants d'entreprise, etc.) ;
- entreprises de restauration, services traiteurs ;
- industrie alimentaire.

Profil recommandé

- avoir des qualités relationnelles et communicatives exceptionnelles ;
- avoir le sens de l'organisation ;
- aimer recevoir des gens chez soi ;
- aimer travailler en équipe ;
- avoir un bon sens de l'odorat et du goût ;
- être réactif face aux imprévus.

Conditions d'accès

avoir réussi une classe de 5AD ou une classe de 5P avec au moins 45 modules réussis sur 54

Passerelles

à la formation menant au DT Hôtellerie, section hôtellerie et section tourisme

Informations

Type	DAP
Durée	3 an(s)
Régime	Plein temps
Langues	Allemand, Français, Anglais
Chambre	Chambre de Commerce
Lycées	École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg
Hashtags	#manage, #taste



Permalien: <https://www.shapeyourfuture.lu/fr/formations/dap-re>

Document généré automatiquement depuis shapeyourfuture.lu — les valeurs réglementaires (indemnités, SSM, Index) peuvent évoluer.

Partenaires



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse



CHAMBRE DES SALARIÉS
LUXEMBOURG