

# À CHACUN SON PARCOURS DANS L'HÔTELLERIE-RESTAURATION



**HÉBERGEMENT**



**RESTAURATION**

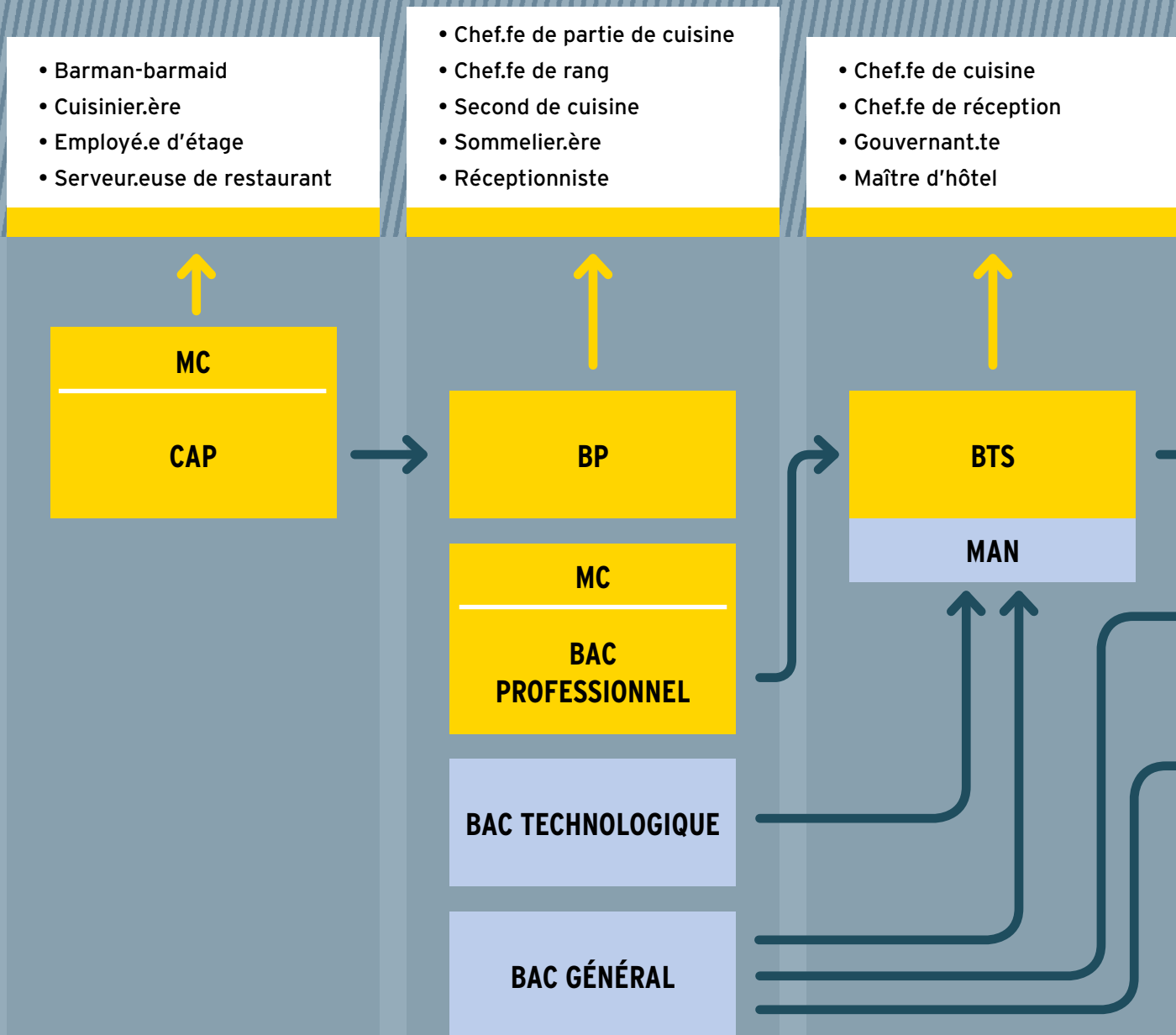


**MANAGEMENT**

**COMMERCIALISATION**

# VOICI PLUSIEURS VOIES D'INSERTION PROFESSIONNELLE À VOUS DE JOUER : TRACEZ VOTRE PROPRE PARCOURS

## EXEMPLES D'EMPLOIS



## EXEMPLES DE FORMATIONS

### NIVEAU 3 (CAP)

- CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- CAP cuisine
- MC sommellerie

### NIVEAU 4 (BAC)

- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac technologique STHR
- BP arts de la cuisine

### NIVEAU 5 (BAC+2)

- BTS management en hôtellerie restauration
  - option A : management d'unité de restauration
  - option B : management d'unité de production culinaire
  - option C : management d'unité d'hébergement

# ONNELLE. COURS !

- Cost controller
- Responsable hébergement,
- Responsable restaurant,

- Community manager
- Digital business manager
- Directeur.rice hôtel
- Event manager
- Revenue manager

LICENCE  
PROFESSIONNELLE

DIPLÔME D'ÉCOLE  
SPÉCIALISÉE

LICENCE GÉNÉRALE

MASTER

DIPLÔME D'ÉCOLE  
SPÉCIALISÉE

## CQP : UNE AUTRE VOIE D'ACCÈS EST POSSIBLE

Les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) sont des diplômes créés et délivrés par les branches professionnelles. Réalisés en alternance et selon des durées variables, ils permettent de faire reconnaître les compétences et savoir-faire nécessaire à l'exercice d'un métier. Ces certificats s'adressent à tous : jeunes issus du système scolaire, salariés, demandeurs d'emploi, etc.

Pour plus d'informations sur les CQP en hôtellerie-restauration : <http://www.certidev.com/liste-des-cqp>

## LEXIQUE

**BP** brevet professionnel

**BTS** brevet de technicien supérieur

**CAP** certificat d'aptitude professionnelle

**MAN** mise à niveau. Tous les candidats doivent suivre une MAN pour s'inscrire en BTS management en hôtellerie restauration, à l'exception des titulaires du bac STHR ou d'un bac professionnel de la filière hôtellerie-restauration

**MC** mention complémentaire

**STHR** : sciences et technologies de l'hôtellerie-restauration

## NIVEAU 6 (BAC+3)

- Diplôme d'école spécialisée responsable en cuisine et restauration
- Licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

## NIVEAU 7 (BAC+5)

- Diplôme d'école spécialisée directeur d'hôtellerie internationale
- Master Management de l'entreprise hôtelière

Diplômes permettant une insertion professionnelle

Diplômes impliquant une poursuite d'études







niveaux du cadre européen de certification






# DES FAMILLES DE MÉTIERS SELON VOS GOÛTS

## HÉBERGEMENT


















Agent de réservation    
Femme/valet de chambre     
Réceptionniste     
Revenue manager  

## COMMERCIALISATION

Community manager    
Event manager    

-  **J'ai le sens de l'organisation**
-  **J'ai le sens du leadership**
-  **J'ai le sens du contact**
-  **J'aime jongler avec les chiffres**
-  **J'aime travailler de mes mains**

## RESTAURATION

Acheteur.euse     
Barman/barmaid     
Chef.fe de rang     
Commis de cuisine    
Cost controller   
Maître d'hôtel     
Pâtissier.e  

## MANAGEMENT

Chef.fe de cuisine     
Directeur.trice d'hôtel      
Gouvernant.e      
Responsable hébergement     
Responsable restaurant    

ONISEP, Délégation régionale Auvergne-Rhône-Alpes site de Lyon.  
Crédit photos : © Jean-Marie Heindinger/Onisep.  
Imprimeur : VASSEL GRAPHIQUE. Dépôt légal : janvier 2020