

Hôtelier-restaurateur (DAP)



Description

Introduction

En tant qu'hôtesse-restauratrice ou hôtelier-restaurateur, tu cumules deux professions d'accueil et de service. Avec le volet hôtelier, tu maîtrises les techniques de réception des clients et la gestion journalière d'un hôtel. Avec le volet restaurateur, tu peux gérer un restaurant au quotidien et travailler aussi bien en cuisine qu'en salle. Si tu travailles comme indépendant, tu assumes simultanément les rôles de personnel qualifié, de gestionnaire et de chef d'entreprise. La profession exige par conséquent des compétences poussées en cuisine et en salle et des connaissances solides en gestion.

Tâches principales

- accueillir les hôtes ;
- utiliser un logiciel d'hôtellerie pour gérer les réservations ;
- informer sur les attractions touristiques ;
- participer à la gestion de l'entreprise, calculer les prix en hôtellerie et faire des statistiques ;
- établir des cartes pour le service à la carte ;
- gérer les stocks.

Lieux de travail

- hôtels, restaurants, cafés ;
- établissements d'hébergement de tout genre.

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

détenir un DAP Restaurateur

Passerelles

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

Informations

Type	DAP
Durée	1 an(s)
Régime	Plein temps
Langues	Allemand
Chambre	Chambre de Commerce
Lycées	École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg
Hashtags	#manage, #taste



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

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