



HOTELLERIE & ALIMENTATION

Préparation & vente / Service & réception

OBJECTIFS

▷ Permettre à des clients de se loger, de se nourrir et de se désaltérer. Certains de ces métiers sont regroupés sous l'appellation Horeca qui est l'abréviation de Hôtellerie - Restauration - Cafés.

- Dans l'Horeca, on est souvent en contact avec beaucoup de personnes de nationalités différentes.
- Selon l'endroit où l'on travaille, on développera des activités différentes :
 - dans un restaurant : on manipule de la nourriture, on prépare les plats en cuisine, on sert les clients en salle
 - dans un hôtel : on accueille les clients, on prépare les chambres, on monte les bagages
 - dans un café : on sert des boissons (alcoolisées ou non), on peut aussi proposer de la petite restauration (sandwich, croque-monsieur...)
- Le personnel porte généralement une tenue particulière : un tablier, un costume, une toque... Le travail s'effectue en équipe et les horaires sont variables (la nuit, tôt le matin, le soir, les week-ends ou pendant les vacances). Pendant les fêtes, il y a beaucoup de travail à fournir.
- Ces métiers sont associés à la rigueur, à l'attention vis-à-vis du client, à l'imagination. Puisque les horaires sont souvent décalés, il faut aussi faire preuve d'une bonne résistance physique.
- Les professionnels de l'Horeca doivent pouvoir, par exemple, imaginer de nouvelles recettes, connaître et peser les ingrédients, parler plusieurs langues, servir les clients à table...
- Les sujets étudiés sont vastes : le service en salle, les langues, les règles d'hygiène mais aussi la cuisine, les différents ingrédients (les viandes, les poissons, les légumes...) et leur préparation.

PREPARATION & VENTE

Ces métiers ont pour but d'apprécier, choisir et contrôler les aliments, les travailler et les transformer pour la consommation et la vente, confectionner des plats ou des boissons, créer de nouvelles recettes ; respecter les conditions d'hygiène.

Ces activités peuvent être exercées dans un restaurant, un hôtel ou un café mais elles peuvent également être directement liées à la vente du produit.

SERVICE & RECEPTION

Accueillir la clientèle ; entretenir les lieux d'accueil et de réception ; prendre les commandes et réservations des clients ; répondre aux questions et conseiller ; satisfaire les demandes et réclamations ; faire le service ; gérer une infrastructure et une équipe... sont autant de fonctions de ce domaine où la connaissance des langues est utile.

Exemples de métiers

- agent-e en distillation et fermentation
- aubergiste
- bagagiste en établissement hôtelier
- barman/barmaid
- biscuitier/biscuitière
- boucher/bouchère
- boulanger/boulangère
- brasseur/brasseuse
- cafetier/cafetière
- charcutier/charcutière
- chef pâtissier/pâtissière
- chocolatier/chocolatière
- commis-e de cuisine
- critique gastronomique
- cuisinier/cuisinière en haute mer
- découpeur désosseur/découpeuse désosseuse
- directeur/directrice d'hôtel
- équipier polyvalent/équipière polyvalente en cuisine de collectivité
- femme de chambre/valet de chambre
- fromager/ fromagère
- gérant-e de cybercafé
- gestionnaire de snack, tea-room, brasserie, friterie...
- glacier/glacière
- maître d'hôtel
- œnologue
- réceptionniste en hôtellerie
- responsable vestiaire
- restaurateur/restauratrice
- serveur/serveuse
- sommelier/sommelière
- traiteur-e organisateur/organisatrice de banquets
- etc...