



# Restaurateur

## HORECA



### TU AIMERAS :

- 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, celle des locaux et du matériel



### SAVOIR-ÊTRE :

- Autonomie
- Capacité à travailler en équipe
- Créativité
- Flexibilité
- Résistance au stress
- Sens de l'organisation

**BREF, TOUT ÇA  
TE DONNE  
L'EAU À LA BOUCHE !**



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 établissements organisant les options et formations en lien avec ce métier :

**Athénée Royal Marche-Barvaux-Bomal**

**CEFA ITELA Arlon**

**CEFA Sud-Luxembourg Pierrard**

**CEFA Nord-Luxembourg Athénée Royal Bastogne**

**IFAPME Libramont**

**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**

