

PostÃ© par: formations-concours

Publiée le : 12/11/2008 10:25:51

**DÃ©bouchÃ©s** Le titulaire de ce diplÃ®me travaille dans tous types de restaurants ou rÃ©sidences hÃ©teliers. Selon la dominante choisie (production culinaire ou production de services), il est affectÃ© aux cuisines, au service de la table, Ã  la rÃ©ception, Ã  l'entretien des chambres ou au service des Ã©tages.Â

**Formation** Techniques de restaurant, sciences appliquÃ©es, initiation Ã  la gestion, Ã  l'Ã©conomie, Ã  l'informatique, au droit du travail appliquÃ©s Ã  l'entreprise hÃ©telier... La premiÃ¨re annÃ©e de formation est commune aux deux dominantes.Â **Poursuite d'Ã©tudes** Mention complÃ©mentaire sommellerieÂ ; mention complÃ©mentaire employÃ© barmanÂ ; mention complÃ©mentaire employÃ© traiteurÂ ; mention complÃ©mentaire cuisinier en desserts de restaurantÂ ; bac pro restaurationÂ ; bac pro mÃ©tiers de l'Ã©alimentationÂ ; brevet professionnel cuisinierÂ ; brevet professionnel restaurantÂ ; brevet professionnel sommelierÂ ; brevet professionnel barmanÂ ; brevet professionnel gouvernante.Â **Informations pratiques** En 2005, 13 421 candidats se sont prÃ©sentÃ©s au BEP mÃ©tier de la restauration et de l'hÃ©tellerie, pour un taux de rÃ©ussite de 77 %.Â