

Posté par: formations-concours

Publiée le : 12/11/2008 10:25:51

Débouchés Le titulaire de ce diplôme travaille dans tous types de restaurants ou résidences hôtelières. Selon la dominante choisie (production culinaire ou production de services), il est affecté aux cuisines, au service de la table, à la réception, à l'entretien des chambres ou au service des étages.

Formation Techniques de restaurant, sciences appliquées, initiation à la gestion, à l'économie, à l'informatique, au droit du travail appliqués à l'entreprise hôtelière... La première année de formation est commune aux deux dominantes. **Poursuite d'études** Mention complémentaire sommellerie ; mention complémentaire employé barman ; mention complémentaire employé traiteur ; mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant ; bac pro restauration ; bac pro métiers de l'alimentation ; brevet professionnel cuisinier ; brevet professionnel restaurant ; brevet professionnel sommelier ; brevet professionnel barman ; brevet professionnel gouvernante. **Informations pratiques** En 2005, 13 421 candidats se sont présentés au BEP maître de la restauration et de l'hôtellerie, pour un taux de réussite de 77 %.