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.Â

Formation Techniques de restaurant, sciences appliquées, initiation à la gestion, à l'économie, à l'informatique, au droit du travail appliqués à l'entreprise hà 'teliÃ"re... La premiÃ"re année de formation est commune aux deux dominantes. Poursuite d'études Mention complémentaire sommellerieÂ; mention complémentaire employé barmanÂ; mention complémentaire employé traiteurÂ; mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurantÂ; bac pro restaurationÂ; bac pro métiers de l'alimentationÂ; brevet professionnel cuisinierÂ; brevet professionnel restaurantÂ; brevet professionnel sommelierÂ; brevet professionnel barmanÂ; brevet professionnel gouvernante. Informations pratiques En 2005, 13 421 candidats se sont présentés au BEP métier de la restauration et de l'hà 'tellerie, pour un taux de réussite de 77 %Â