Tourisme & Hôtellerie

Restauration

TECHNICIEN

Comprendre la filière

PRÉSENTATION

Organisation, service, hygiène et gestion.

OBJECTIF GÉNÉRAL

Développer des compétences directement mobilisables en restauration, comprendre ses processus, utiliser les outils professionnels, analyser les situations et évoluer progressivement vers des fonctions de coordination, de pilotage ou d'expertise.

PROFIL DU NIVEAU

Maîtrise des opérations courantes et autonomie technique.

Compétences transversales développées

- Communication professionnelle
- Organisation et gestion des priorités
- Utilisation responsable des outils numériques
- Travail en équipe et reporting
- Respect des procédures, de l'éthique et de la qualité

Conditions d'accès : étude du dossier, niveau académique antérieur, expérience professionnelle et conditions du programme effectivement ouvert.

Tourisme & Hôtellerie

Restauration

TECHNICIEN

Programme et apprentissages

1 Fondamentaux de Restauration

Application opérationnelle des méthodes avec développement de l'autonomie technique.

2 Méthodes, outils et pratiques professionnelles de Restauration

Application opérationnelle des méthodes avec développement de l'autonomie technique.

3 Organisation, processus et environnement professionnel

Application opérationnelle des méthodes avec développement de l'autonomie technique.

4 Outils numériques et analyse de données appliqués

Application opérationnelle des méthodes avec développement de l'autonomie technique.

5 Communication professionnelle, reporting et travail en équipe

Application opérationnelle des méthodes avec développement de l'autonomie technique.

6 Études de cas, mises en situation et projet professionnel

Application opérationnelle des méthodes avec développement de l'autonomie technique.

Travaux pratiques et outils

- Procédures, fiches techniques et outils de suivi
- Simulations d'accueil, de production ou de service
- Contrôle qualité et traçabilité
- Projet pratique appliqué

Compétences métier visées

- Appliquer les procédures du secteur
- Organiser une activité ou un service
- Contrôler la qualité et la traçabilité
- Communiquer avec les clients et partenaires

Restauration

TECHNICIEN

Validation et perspectives

DÉBOUCHÉS POSSIBLES POUR CE NIVEAU

Technicien / conseiller en Restauration

Modalités d'évaluation

- Contrôles continus
- Travaux pratiques et études de cas
- Évaluation d'une situation professionnelle
- Projet ou rapport d'application

Projet, stage ou application

Projet pratique, étude de cas ou période d'immersion professionnelle selon la formule ouverte.

LIVRABLES POSSIBLES

Dossier, rapport, réalisation pratique, présentation ou document professionnel selon le niveau.

POURSUITE ET ÉVOLUTION

Poursuite possible vers le niveau Technicien supérieur, sous réserve des conditions d'admission.

MENTION INSTITUTIONNELLE

Les intitulés, volumes horaires, durée, conditions d'accès, modalités d'évaluation, organisme de validation ou de certification et statut du diplôme sont communiqués avant inscription. Ce document ne constitue pas à lui seul une équivalence automatique ni une habilitation à exercer une profession réglementée.