Votre parcours à l'issue de votre navigation

Orientation		Orientation Secondaire vers le cycle 2 de Enseignement technique et professionnel
Enseignement		L'enseignement technique et professionnel (ESTP) a un but utilitaire : permettre l'acquisition des connaissances, des compétences et d'attitudes qui allient la maîtrise des techniques et des sciences, et la connaissance du monde du travail en vue de l'insertion professionnelle des jeunes. À ce propos, il a pour objet l'étude théorique et pratique des sciences et des arts ou métiers en vue de préparer les élèves aux différentes carrières de l'industrie et des sciences et technologies du tertiaire.
Parcours	sciences et technologies du tertiaire	Les Sciences et Technologies du Tertiaire (STT) regroupent les formations dont l'issue est la production et la gestion des services. À ce propos, elles s'étendent du commerce à l'administration, en passant par les transports, les activités financières et immobilières, les services aux entreprises et services aux particuliers, l'éducation, la santé et l'action sociale.
Option	Hôtellerie	(accueil, services aux clients, entretien des chambres et des locaux,), selon la charte qualité de l'établissement et les règles d'hygiène et de sécurité.

Concevoir et effectuer la mise en place de différents types de menus (tables d'hôte, menus à la carte, buffets, petits déjeuners, desserts et présentations culinaires) que ce soit des repas du petit déjeuner, du dîner et du souper pour la clientèle d'un restaurant, d'une cafétéria (d'une école, d'un hôpital, d'un immeubles à bureaux), d'un service de traiteur (lors de banquets, de réunions, de réceptions d'affaires ou de réceptions lors d'occasions spéciales comme les mariages) ou pour les bénéficiaires d'un hôpital, d'un centre correctionnel ou d'un centre d'hébergement pour personnes âgées ou pour la production de mets préparés au sein d'une entreprise de transformation alimentaire	Spécialité	Hôtellerie, Option Cuisine
	Description	déjeuners, desserts et présentations culinaires) que ce soit des repas du petit déjeuner, du dîner et du souper pour la clientèle d'un restaurant, d'une cafétéria (d'une école, d'un hôpital, d'un immeubles à bureaux), d'un service de traiteur (lors de banquets, de réunions, de réceptions d'affaires ou de réceptions lors d'occasions spéciales comme les mariages) ou pour les bénéficiaires d'un hôpital, d'un centre correctionnel ou d'un centre d'hébergement pour personnes âgées ou

Competence développées

Souscrivez a un forfait pour avoir les informations

Établissements	Localité	Condition Access
Souscrivez a un forfait pour avoir les	informations	

Types d'établissement						
Souscrivez a un forfait pour avoir les informations						
Diplôme	Souscrivez a un forfait pour avoir les informations					
-61	Debouches					
Souscrivez a un forfait pour ave	pir les informations	-oun				
	Métiers	3				
Souscrivez a un forfait pour ave	pir les informations					
	Enseignement Proféssionnel					
Souscrivez a un forfait pour ave	pir les informations					
	2-Cam					