



ALIMENTATION, HÔTELLERIE ET RESTAURATION

Cela concerne la production, la distribution et la commercialisation des produits et services alimentaires et culinaires. Il s'agit des métiers de bouche (poissonnier, boucher...), des métiers de la restauration (cuisinier, traiteur...), des serveurs et employés d'hôtel. Tous partagent les préoccupations au sujet de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Les techniques du froid, les biotechnologies, les techniques de conservation les aident pour cela. Afin de répondre aux besoins des consommateurs, ils élaborent une grande diversité de produits ou de services. Leur souci est également de trouver des débouchés commerciaux et de développer leur clientèle. Les emplois se situent dans le petit commerce et l'artisanat et aussi dans la grande distribution, les chaînes de restaurants et d'hôtels. Ce secteur est ouvert aux jeunes désireux d'exprimer leur goût et leur créativité dans ce domaine.

Pour découvrir quelques métiers du secteur

Cliquez sur la fiche ou la vidéo !

Cuisinier (ière) : fiche, vidéo

Traiteur : fiche

Barman Barmaid : fiche, vidéo

Réceptionniste : fiche, vidéo

Boucher (ère) : fiche, vidéo

Boulangier (ère) : fiche

Gérante de restauration collective : fiche

Pour en savoir +

***A lire au CDI ou au CIO
(Centre d'Information et
d'Orientation)***

Collection Fiches métiers :

> Volume 18 : Hôtellerie, restauration,
alimentation, tourisme, sport

Collection Voie pro :

> Les métiers de l'hôtellerie et de la
restauration
> Les métiers de l'alimentation

Posez toutes vos questions sur
<http://sqr.onisep.fr>

Plus de secteurs, plus de métiers
sur  **onisep.fr**