

# LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

### LE PORTAIL WWW.ONISEP.FR



Le portail [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) présente des actualités nationales et régionales sur les formations et les métiers, la géolocalisation des lieux de formation et d'information, les structures dédiées à l'information ou à la scolarisation des élèves en situation de handicap.

Retrouvez dans les différentes rubriques des informations ciblées "Formation", "Métier", "Orientation", "Équipes éducatives", "Inclusion et handicap", "Vers l'emploi", "Près de chez vous"...



### Collection "Parcours"

[Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration](#)



[Les métiers du goût et des saveurs](#)



En consultation dans le CDI de votre établissement ou dans les centres d'information et d'orientation (CIO).

### Collection "Zoom sur les métiers"

[Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations](#)



Et en vente sur LA LIBRAIRIE

**GRAINES D'AVENIR**  
[Découvrez les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme](#)



### Série "Cité orientée"

Pierre, 15 ans, veut travailler dans la restauration. Il a hésité à devenir cuisinier mais a finalement choisi d'être maître d'hôtel. Il va commencer une seconde générale et tentera, par la suite, de faire des études hôtelières.  
[Reportage sur son immersion en stage.](#)

Cité orientée - Pierre, 15 ans, futur maître d'hôtel ?



# DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

## LES DOSSIERS

### **Hôtellerie, Restauration**

Dans les cuisines d'un [restaurant ou les étages d'un hôtel](#), derrière le comptoir d'un bar ou dans une cafétéria, des professionnels s'activent pour cuisiner des plats, accueillir et servir les clients, satisfaire leurs demandes et veiller à leur confort. Des métiers qui exigent sens du service, rigueur, mobilité, ainsi qu'une bonne condition physique. Et surtout qui recrutent.



## LES TÉMOIGNAGES

### **Ma première année en... CAP pâtissier**

C'est par passion que Fatoumata s'est engagée dans la pâtisserie. Ce qu'elle aime : inventer de nouveaux desserts aussi bons que beaux. La jeune élève a réussi à intégrer le [CAP pâtissier](#), une formation très demandée, au lycée Belliard, à Paris. Zoom sur sa 1<sup>re</sup> année riche en découvertes.



### **Ma première année en... Bac pro cuisine**

Attirées par la restauration depuis leur enfance, Audrey et Anaïs sont en 1<sup>re</sup> année de [bac pro cuisine](#), à l'UTEC d'Emerainville (77). Comment se sont passés leurs débuts en 2<sup>de</sup> professionnelle et en apprentissage ? Quelles sont leurs préférences et leurs difficultés ? Elles se confient.



### **Paroles de jeunes en voie pro**

Lola, 15 ans, [apprentie cuisinière](#)

Maxence, 16 ans, [apprenti en restauration](#)

Stéphane, 22 ans, [apprenti gouvernant](#)

Gauthier Allaert, [Manager en restauration](#)



### **Mon orientation en ligne**

Vous avez des questions sur l'orientation, les filières de formation et les métiers ? Contactez gratuitement les conseillers Onisep de la plateforme "[Mon orientation en ligne](#)" par téléphone, tchat ou mail.

