

427

HÔTELLERIE RESTAURATION

- Liste hiérarchique des descripteurs p. 2
- Liste des descripteurs par code p. 3
- Liste alphabétique des descripteurs p. 4

Liste hiérarchique des descripteurs

HÔTELLERIE RESTAURATION 42754

BAR 42723

CUISINE 42752

CUISINE COLLECTIVITÉ 42708

GASTRONOMIE 42760

GESTION CUISINE 42782

ENTRETIEN CUISINE 42780

NÉOCUISINE 42791

SPÉCIALISATION CUISINE 42742

CUISINE DESSERT 42710

CUISINE DIÉTÉTIQUE 42773

CUISINE POISSON 42712

CUISINE RÉGIONALE 42730

CUISINE SAUCE 42701

CUISINE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE 42720

CUISINE VIANDE 42740

DÉCORATION HÔTEL RESTAURANT 42745

ÉCONOMAT 42719

FORMATION FORMATEUR HÔTELLERIE RESTAURATION 42785

GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR 42766

GESTION RESTAURATION COLLECTIVE 42729

HÔTELLERIE 42776

SERVICE ÉTAGE 42786

GOUVERNANTE HÔTEL 42797

SERVICE HALL 42778

SERVICE RÉCEPTION 42788

HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 42793

MAJORDOME HÔTEL 42702

QUALITÉ HÔTELLERIE RESTAURATION 42756

RESTAURATION 42746

BUFFET 42749

CAFÉ BRASSERIE 42716

ÉCAILLER 42759

GESTION MENU 42727

SERVICE SALLE 42757

MAÎTRE D'HÔTEL 42769

SOMMELLERIE 42739

RESTAURATION RAPIDE 42725

CRÊPERIE 42705

PIZZERIA 42704

Liste des descripteurs par code

42701	CUISINE SAUCE
42702	MAJORDOME HÔTEL
42704	PIZZERIA
42705	CRÊPERIE
42708	CUISINE COLLECTIVITÉ
42710	CUISINE DESSERT
42712	CUISINE POISSON
42716	CAFÉ BRASSERIE
42719	ÉCONOMAT
42720	CUISINE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE
42723	BAR
42725	RESTAURATION RAPIDE
42727	GESTION MENU
42729	GESTION RESTAURATION COLLECTIVE
42730	CUISINE RÉGIONALE
42739	SOMMELLERIE
42740	CUISINE VIANDE
42742	SPÉCIALISATION CUISINE
42745	DÉCORATION HÔTEL RESTAURANT
42746	RESTAURATION
42749	BUFFET
42752	CUISINE
42754	HÔTELLERIE RESTAURATION
42756	QUALITÉ HÔTELLERIE RESTAURATION
42757	SERVICE SALLE
42759	ÉCAILLER
42760	GASTRONOMIE
42766	GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR
42769	MAÎTRE D'HÔTEL
42773	CUISINE DIÉTÉTIQUE
42776	HÔTELLERIE
42778	SERVICE HALL
42780	ENTRETIEN CUISINE
42782	GESTION CUISINE
42785	FORMATION FORMATEUR HÔTELLERIE RESTAURATION
42786	SERVICE ÉTAGE
42788	SERVICE RÉCEPTION
42791	NÉOCUISINE
42793	HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT
42797	GOUVERNANTE HÔTEL

BAR 42723

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 42754
EP	confection cocktail
EP métier	barmaid ; barman
NA	Employé pour les formations de barman, de responsable des approvisionnements, de la préparation et du service des boissons dans un hôtel ou un restaurant. Ne pas confondre avec CAFÉ BRASSERIE 42716. Pour les formations à la gestion et à l'exploitation, employer GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR 42766.

BUFFET 42749

TG	RESTAURATION 42746
TA	TRAITEUR 21576
NA	Employé pour les formations à la préparation et la présentation des plats destinés aux buffets.

CAFÉ BRASSERIE 42716

TG	RESTAURATION 42746
TA	BRASSERIE 21520
EP	salon thé
EP métier	barista ; cafetier ; expert dégustateur thé ; garçon café ; limonadier ; sommelier café ; sommelière café
NA	Employé pour les formations de serveur de débit de boissons ou cafetier comprenant : approvisionnement, service en salle ou au comptoir et entretien des locaux. Ne pas confondre avec BAR 42723. Pour les formations à la gestion et à l'exploitation, employer GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR 42766.

CRÊPERIE 42705

TG	RESTAURATION RAPIDE 42725
EP	crêpe ; gestion crêperie
EP métier	crêpier ; préparateur vendeur de pâtes alimentaires fraîches
NA	Employé pour les formations à la fabrication des crêpes ainsi que la création, la gestion, l'organisation d'une crêperie.

CUISINE 42752

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 42754
TS	<ul style="list-style-type: none"> • CUISINE COLLECTIVITÉ 42708 • GASTRONOMIE 42760 • GESTION CUISINE 42782 • NÉOCUISINE 42791 • SPÉCIALISATION CUISINE 42742
TA	AGROALIMENTAIRE 21554 CHARCUTERIE 21589 CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573 TRAITEUR 21576
EP	cuisine initiation
EP métier	cuisinier ; cuisinière
NA	Employé pour les formations à l'ensemble des techniques de cuisine. Employer si possible un descripteur plus précis.

CUISINE COLLECTIVITÉ 42708

TG	CUISINE 42752
EP métier	cuisinier de collectivité ; cuisinière de collectivité ; employé de restauration collective ; employée de restauration collective
NA	Employé pour les formations aux techniques culinaires adaptées aux collectivités.

CUISINE DESSERT 42710

TG	SPÉCIALISATION CUISINE 42742
TA	PÂTISSERIE 21528 SPÉCIALISATION PÂTISSERIE 21508
NA	Employé pour les formations à la pâtisserie de restaurant ; sinon, employer PÂTISSERIE 21528 ou un de ses spécifiques.

CUISINE DIÉTÉTIQUE 42773

TG	SPÉCIALISATION CUISINE 42742
TA	DIÉTÉTIQUE 43440
EP	cuisine allégée ; cuisine sans allergène ; cuisine sans gluten
NA	Employé pour les formations à la réalisation de plats destinés à des publics particuliers tels que les enfants, les personnes âgées ou les sportifs. Ne pas confondre avec DIÉTÉTIQUE 43440.

CUISINE POISSON 42712

TG	SPÉCIALISATION CUISINE 42742
TA	TRANSFORMATION PRODUITS DE LA MER 21567
Déf.	Connaissance, préparation et cuisson des poissons, mollusques et crustacés.

CUISINE RÉGIONALE 42730

TG	SPÉCIALISATION CUISINE 42742
NA	Employé pour les formations à la préparation de plats régionaux. Ne pas confondre avec CUISINE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE 42720.

CUISINE SAUCE 42701

TG	SPÉCIALISATION CUISINE 42742
Déf.	Préparation des sauces, des fonds et des marinades.

CUISINE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE 42720

TG	SPÉCIALISATION CUISINE 42742
EP	cuisine plat étranger
NA	Employé pour les formations à la préparation de plats étrangers.

CUISINE VIANDE 42740

TG	SPÉCIALISATION CUISINE 42742
TA	VIANDE 21577
Déf.	Connaissance, préparation et cuisson des viandes, volailles et abats.

DÉCORATION HÔTEL RESTAURANT 42745

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 42754
NA	Employé pour les formations à la décoration florale et aux arts de la table en hôtellerie et restauration.

ÉCAILLER 42759

TG	RESTAURATION 42746
Déf.	Personne qui ouvre les huîtres dans les restaurants et, par extension, a en charge le banc de fruits de mer.

ÉCONOMAT 42719

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 42754
EP	intendance
EP métier	économe
Déf.	Approvisionnement en denrées alimentaires, produits d'entretien et gestion des stocks des collectivités.

ENTRETIEN CUISINE 42780

TG	GESTION CUISINE 42782
TA	QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21570 RÈGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 21572
EP	aide cuisine ; plonge cuisine
EP métier	plongeur aide cuisine ; plongeur officier cuisine
NA	Employé pour les formations à l'entretien des ustensiles de cuisine et des locaux, à l'exécution des tâches simples pour la préparation des repas.

FORMATION FORMATEUR HÔTELLERIE RESTAURATION 42785

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 42754
TA	FORMATION FORMATEUR SPÉCIALISÉ 44587
EP métier	formateur cuisine ; formateur restauration

GASTRONOMIE 42760

TG	CUISINE 42752
Déf.	Connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnancement des plats, à l'art de déguster et d'apprécier les mets.

GESTION CUISINE 42782

TG	CUISINE 42752
TS	• ENTRETIEN CUISINE 42780
EP	approvisionnement cuisine ; organisation cuisine ; organisation travail cuisine
EP métier	chef cuisine ; chef de partie ; chef de partie tournant ; cheffe cuisine ; cheffe de partie ; cheffe de partie tournante
Déf.	Organisation de l'approvisionnement, du travail et gestion du personnel d'une cuisine.
NA	Ne pas confondre avec ÉCONOMAT 42719 ou avec GESTION MENU 42727.

GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR 42766

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 42754
TA	ÉCONOMIE TOURISME 13168 GESTION DES ORGANISATIONS 32054 GESTION ENTREPRISE TOURISTIQUE 42627 LOGICIEL GESTION COMPTABLE COMMERCIALE 70654
EP	comptabilité hôtel restaurant ; direction hôtel restaurant ; gestion bar ; gestion café brasserie ; gestion hôtelière ; gestion hôtelière informatisée ; gestion restaurant ; informatique hôtelière ; management hôtel restaurant ; permis exploitation débit de boissons
EP métier	assistant direction hôtellerie restauration ; restaurateur
NA	Employé pour les formations à la comptabilité et à la gestion d'hôtel, de restaurant, de café, de bar ou de brasserie. Egalement employé pour les formations à l'encadrement dans les hôtels et autres établissements d'hébergement.

GESTION MENU 42727

TG	RESTAURATION 42746
TA	DIÉTÉTIQUE 43440
EP	gestion carte
Déf.	Gestion de la carte présentant l'ensemble des plats proposés par les restaurants.

GESTION RESTAURATION COLLECTIVE 42729

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 42754
EP	gestion restaurant entreprise ; restauration collective
EP métier	gérant de restaurant d'entreprise ; gérant de restauration collective ; gérante de restauration collective ; gérante de restauration d'entreprise
NA	Employé pour les formations à la gestion de structures de restauration collective : restaurants d'entreprises, d'écoles, de centres de vacances, etc.

GOVERNANTE HÔTEL 42797

TG	SERVICE ÉTAGE 42786
TA	SERVICE MAISON 42079
EP métier	gouvernant hôtel
Déf.	Personne qui organise et contrôle l'entretien et l'aménagement de lieux d'hébergement et encadre le personnel d'entretien.

HÔTELLERIE 42776

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 42754
TS	• SERVICE ÉTAGE 42786 • SERVICE HALL 42778 • SERVICE RÉCEPTION 42788
EP	hébergement
EP métier	employé hébergement ; hôtelier
NA	Employé pour les formations générales ou polyvalentes de l'hôtellerie.

HÔTELLERIE RESTAURATION 42754

TG SPORT, HÔTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME

TS

- BAR 42723
- CUISINE 42752
- DÉCORATION HÔTEL RESTAURANT 42745
- ÉCONOMAT 42719
- FORMATION FORMATEUR HÔTELLERIE RESTAURATION 42785
- GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR 42766
- GESTION RESTAURATION COLLECTIVE 42729
- HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 42793
- HÔTELLERIE 42776
- MAJORDOME HÔTEL 42702
- QUALITÉ HÔTELLERIE RESTAURATION 42756
- RESTAURATION 42746
- RESTAURATION RAPIDE 42725

TA

AGROALIMENTAIRE 21554
CAMPING CARAVANING 42619
LANGUES 15254
TOURISME 42654

EP métier

directeur hébergement ; exploitant hôtel ; exploitant restaurant

HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 42793

TG HÔTELLERIE RESTAURATION 42754

TA

BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 21547
HYGIÈNE TRAVAIL 42879
NETTOYAGE LOCAUX 42093
QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21570
RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 21572

EP

bonnes pratiques hygiène hôtel restaurant

NA

Employé pour les formations à l'hygiène et à la sécurité des locaux et du matériel en hôtellerie-restauration.

MAÎTRE D'HÔTEL 42769

TG SERVICE SALLE 42757

Déf.

Personne qui dirige le service de salle : organise et prépare la salle de restaurant, accueille et conseille les clients, supervise et coordonne le service, encadre le personnel de service.

MAJORDOME HÔTEL 42702

TG HÔTELLERIE RESTAURATION 42754

TA SERVICE MAISON 42079

Déf.

Supervise et coordonne les activités liées aux différents métiers hôteliers (maître d'hôtel, gouvernant, concierge...). Il est aussi en charge du protocole, des relations publiques, de la communication, etc.

NÉOCUISINE 42791

TG CUISINE 42752

EP

cuisine assemblage ; cuisine différée ; cuisine sous vide ; cuisine surgelé ; liaison chaude ; liaison différée ; liaison froide ; restauration différée

NA

Employé uniquement pour les formations aux techniques de cuisine à partir de produits surgelés ou cuits sous vide.

PIZZERIA 42704

TG RESTAURATION RAPIDE 42725

EP gestion pizzeria ; pizza

EP métier pizzaiolo

NA

Employé pour les formations à la fabrication des pizzas ainsi que la création, la gestion, l'organisation d'une pizzeria.

QUALITÉ HÔTELLERIE RESTAURATION 42756

TG HÔTELLERIE RESTAURATION 42754

NA

Employé pour les formations à la qualité des prestations fournies en hôtellerie et restauration.

RESTAURATION 42746

TG HÔTELLERIE RESTAURATION 42754

TS

- BUFFET 42749
- CAFÉ BRASSERIE 42716
- ÉCAILLER 42759
- GESTION MENU 42727
- SERVICE SALLE 42757
- SOMMELLERIE 42739

NA

Employé pour les formations générales à la restauration traditionnelle.

RESTAURATION RAPIDE 42725

TG HÔTELLERIE RESTAURATION 42754

TS

- CRÊPERIE 42705
- PIZZERIA 42704

TA LIBRE-SERVICE 34549

EP

cafétéria ; boulangerie ; cuisine rapide ; fast-food ; néorestaurant ; saladerie ; sandwicherie ; self-service

NA

Employé pour les formations à la gestion d'établissements de restauration rapide : self-service, fast-food, etc.

SERVICE ÉTAGE 42786

TG HÔTELLERIE 42776

TS • GOUVERNANTE HÔTEL 42797

TA LINGERIE 42087

EP personnel d'étage

EP métier

commis d'étage ; employé d'étage ; équipier d'étage ; femme de chambre ; valet de chambre

Déf.

Entretien des chambres d'hôtel et service des petits-déjeuners assurés par le personnel d'étage.

SERVICE HALL 42778

TG HÔTELLERIE 42776

TA

ACCUEIL HÔPITAL 43421
ACCUEIL TOURISME 42686
LANGUES 15254

EP métier

chasseur hôtel ; concierge hôtellerie ; employé hall ; groom ; voiturier

Déf.

Personnel qui contribue à l'accueil de la clientèle et à la fourniture de services divers (ouverture de portes, appel de l'ascenseur, portage des bagages, etc.).

SERVICE RÉCEPTION 42788

TG	HÔTELLERIE 42776
TA	ACCUEIL TOURISME 42686 SURVEILLANCE NUIT 44005
EP métier	chef réception ; main-courantier ; réceptionnaire ; réceptionniste ; veilleur de nuit hôtel
Déf.	Réservation des chambres et réception des clients assurées par le chef de réception, le réceptionniste, le veilleur de nuit, le main-courantier.

SERVICE SALLE 42757

TG	RESTAURATION 42746
TS	• MAÎTRE D'HÔTEL 42769
EP métier	agent restauration ; chef rang ; commis restaurant ; commis room service ; employé restaurant ; garçon restaurateur ; serveur
Déf.	Mise en place de la salle et service des repas assurés par le commis de restaurant, le chef de rang, le maître d'hôtel, etc.

SOMMELLERIE 42739

TG	RESTAURATION 42746
TA	DÉGUSTATION VIN 21511 VINIFICATION ŒNOLOGIE 21510
EP métier	sommelier ; sommelière
Déf.	Gestion et approvisionnement de la cave d'un restaurant, composition de la carte des vins, conseil et service de la clientèle.

SPÉCIALISATION CUISINE 42742

TG	CUISINE 42752
TS	• CUISINE DESSERT 42710 • CUISINE DIÉTÉTIQUE 42773 • CUISINE POISSON 42712 • CUISINE RÉGIONALE 42730 • CUISINE SAUCE 42701 • CUISINE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE 42720 • CUISINE VIANDE 42740
EP	cuisine biologique ; cuisine moléculaire ; cuisine traditionnelle ; perfectionnement cuisine
NA	Employé pour les formations appliquées à une famille d'aliments (légumes, œufs, etc.) ou à un type de plats (hors-d'œuvre, etc.).