



L' HORECA

A n'en pas douter, l'Horeca (hôtels, restaurants, cafés, restauration collective et tous les métiers qui y sont associés) est l'un des deux principaux secteurs économiques du pays et le deuxième plus grand pourvoyeur d'emplois, juste derrière le bâtiment : près de 150.000 personnes y travaillent. Pourtant, du plongeur au directeur d'hôtel 5 étoiles, le secteur engage.

L'Horeca est un remarquable outil d'intégration puisqu'il offre des débouchés à de nombreuses personnes faiblement qualifiées au départ, tout en proposant des formations en grand nombre dans ses propres centres à tous les travailleurs. Ces formations débouchent sur une offre constante et prometteuse pour qui veut tirer de beaux fruits de son travail.

Plus qu'un secteur économique normal, l'Horeca, grâce à ses établissements, apporte aussi bien autre chose : lumières, atmosphère, convivialité et animation dans la ville.

Chaque ouvrage comporte deux parties :

- La partie Métiers propose, pour chaque profession, un descriptif, les qualités nécessaires pour l'exercer, ses exigences, son cadre de travail et une interview de professionnel illustrant de manière très concrète son parcours.
- La partie Formations répertorie les nombreuses filières de formation du domaine et tous les établissements qui les dispensent en Communauté française.



les métiers

- Barman
- Chef de réception
- Chef cuisinier
- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Directeur d'hôtel
- Equipier polyvalent en cuisine de collectivité

- Femme de chambre/valet de chambre
- Garçon de café
- Gestionnaire de cuisine de collectivité
- Gestionnaire de snack
- Gouvernante

- Maître d'hôtel
- Manager de fast-food
- Patron de café
- Réceptionniste
- Sommelier
- Traiteur-organisateur de banquets

www.siep.be

Horeca 2008
Collection Formations/Métiers - 352 pages - 12 EUR - Editions Siep