



DAP

DIPLÔME D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE

RESTAURATEUR/
TRICE

(RE)



Les valeurs de l'EHTL
Passion · Respect · Attitude



EHTL

École d'Hôtellerie et de Tourisme
du Luxembourg

19, Rue Joseph Merten
L-9257 Diekirch

B.p. 71
L-9201 Diekirch

Tél. : +352 80 87 91
secretariat@ehtl.lu

Striving for Excellence

www.ehtl.lu



DAP

DIPLÔME D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE

RESTAURATEUR/
TRICE

(RE)

APRÈS LES ÉTUDES :

- Entrée dans la vie active
- Droit d'établissement
- Brevet de maîtrise
- Passerelle vers le diplôme de technicien en hôtellerie et management

DP3RE

DP2RE

DP1RE

5^e

DESCRIPTION DE LA FORMATION RESTAURATEUR/TRICE

Le restaurateur est un métier d'accueil et de service qui demande des qualités relationnelles et communicatives dans lequel le travail en équipe est primordial. Il/Elle assure la gestion d'un établissement de restauration : établissement de la carte des mets et des menus, calcul des prix, gestion de l'approvisionnement, organisation et exécution des travaux en cuisine ou service. Il/Elle propose, promeut et commercialise les produits et services en plusieurs langues aux clients en utilisant des logiciels bureautiques et de restauration.

Il/Elle exerce souvent comme indépendant(e), mais peut aussi assumer des postes de salarié(e) qualifié(e) en cuisine, en salle ou en gestion journalière dans les restaurants de toutes catégories dans le secteur privé ou public.

La première année des programmes de formation du DAP Restaurateur est consacrée à des cours communs à tous les élèves. En deuxième et en troisième année, l'élève peut choisir d'approfondir ses connaissances et ses compétences soit en cuisine, soit en service, en fonction de ses intérêts et aptitudes.



Le/La candidat/e doit faire siennes les valeurs fondamentales de l'hospitalité que sont la passion, l'attitude et le respect.

DURÉE DES ÉTUDES

3 ans

ORGANISATION

École : 28 semaines par année scolaire

STAGES EN ENTREPRISE

10 semaines par année scolaire

CONNAISSANCES LINGUISTIQUES REQUISES

Français, allemand et anglais

CONDITIONS D'ADMISSION

5e G réussie
5e AD réussie
5e P
(45 modules réussis)