

Le 18 janvier 2018

## FORMATION RESPONSABLE DE LA RESTAURATION UN POSTE CLÉ DE LA DIRECTION D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE & HÔTELIER

L'IFETH annonce sa prochaine formation de Responsable de Restauration qui se tiendra du 22 mai au 21 décembre 2018 sur le plateau technique du village-club La Gaillarde (Les Issambres - Var). La formation IFETH est recherchée par les recruteurs du secteur : les inscriptions sont en cours !



La formation de 1071 heures (dont 315 heures en entreprise, du 2 juillet au 31 août 2018) prépare au titre professionnel de Gérant(e) en Restauration Collective (GRC), niveau III. En plus de la certification principale, l'IFETH propose de certifier toutes les compétences acquises au cours de la formation. Les bénéficiaires ont ainsi la possibilité de passer les examens Voltaire® (orthographe) et TOSA® (informatique et bureautique). **La pluri-certification est une spécificité IFETH.**

Accessible aux personnes ayant déjà occupé un poste d'économiste ou bénéficiant d'une expérience significative dans l'encadrement d'un établissement touristique et hôtelier, la formation Responsable de la Restauration de l'IFETH privilégie l'acquisition de compétences solides et transverses grâce à l'appui d'intervenants experts spécialisés dans les méthodes et les processus spécifiques de la restauration.

Le(a) Responsable de Restauration est un pilier de la direction d'un établissement touristique et hôtelier. Il(elle) dirige l'ensemble du pôle restauration, recrute, coordonne et supervise le personnel travaillant dans ces services. Chargé(e) de développer la rentabilité du restaurant, il(elle) élabore et contrôle le budget de fonctionnement, gère les achats, participe à la création de la carte et à la fixation des prix en collaboration avec le chef de cuisine et la direction de l'établissement. C'est aussi une personne de terrain et de relations publiques qui entretient l'image et la bonne réputation de l'établissement.

Le plateau technique de l'IFETH offre un **terrain d'apprentissage réel**, avec notamment une salle de restaurant de 450 m<sup>2</sup> (350 couverts par service) et une cuisine collective répondant aux normes d'hygiène et de restauration en vigueur, sans oublier des salles de formation modulables et multimédia. Avec l'E-campus, la plateforme numérique de formation, l'institut utilise le meilleur du **e-learning** dans sa pédagogie. Ludiques et collaboratifs, les outils digitaux favorisent un apprentissage ciblé, individualisé et « à son rythme ». L'IFETH accompagne tous les partenaires (bénéficiaires et employeurs) avant, pendant et après chaque formation.

**À propos de l'IFETH :** Créé en 2008, certifié OPQF\* et enregistré au Datadock, l'Institut de Formation des Établissements Touristiques et Hôteliers développe des actions de formation certifiantes et qualifiantes, en partenariat avec des employeurs du secteur, des qualifications initiales jusqu'aux plus hauts niveaux.  
**Dossier de presse :** [ICI](#).

**CONTACTS PRESSE : AGENCE LE BÜRO**

Marie Parage : [marie@lebuero-rp.com](mailto:marie@lebuero-rp.com) 06 61 41 61 98

\* OPQF : Office Professionnel de Qualification des Organismes de Formation. Cette qualification figure sur la liste du CNEFOP (Conseil National de l'Emploi, de la Formation et de l'Orientation Professionnelles).