

Vous êtes ici : [Accueil IMT](#) > [S'orienter](#)

Restauration

Entrez dans l'univers de l'hôtellerie - restauration

Chiffres clés

En 2017, le taux de réussite aux examens du secteur "Métiers de bouche et de la restauration" **est de 67,09 %**.



Le secteur de l'hôtellerie-restauration, fortement créateur d'emplois en Rhône-Alpes, représente une part importante de l'activité économique de notre région et promet aux jeunes restaurateurs de belles perspectives d'avenir. Dans les salles, la clientèle a évolué. Plus exigeante et ayant acquis de nouvelles habitudes alimentaires, elle demande un personnel toujours plus soigné, agréable, rigoureux, rapide et sachant pratiquer au moins une langue étrangère. Chaque année, plus de 300 jeunes font le choix des filières hôtellerie-restauration ou métiers de bouche à l'IMT.

Formations

Cuisine



- [BP Arts de la cuisine](#)
- [CAP Cuisine](#)
- [CAP Saisonnier en Hôtellerie-Restauration](#)
- [MC Cuisinier en desserts de restaurant](#)

Restauration



- [BAC +2 CQP Assistant d'exploitation](#)
- [BP Arts du service et commercialisation en restauration](#)
- [CAP Saisonnier en Hôtellerie-Restauration](#)
- [CAP Service et Communication en CHR \(Cafés, Hôtels et Restaurants\)](#)
- [CQP Employé polyvalent de restauration](#)
- [CQP Serveur de restaurant \(Option Sommellerie possible\)](#)
- [MC Sommellerie](#)
- [Titre Agent d'Hôtellerie](#)
- [Titre Agent de Restauration](#)

Modalités de formation

Contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

- Vous avez de 16 à 25 ans (ou plus sous certaines conditions), vous pouvez conclure un contrat de travail alternant formation en entreprise et en centre de formation. Vous bénéficiez d'un statut salarié et d'une rémunération fixée en pourcentage du Smic ou minimum conventionnel.
- Après un positionnement, nous adaptons la durée de votre parcours de formation.

En formation continue

- Vous êtes à la recherche d'un diplôme ou de compétences spécifiques dans les métiers de l'hôtellerie-restauration ?
- Nous pouvons proposer un plan de formation personnalisé. Nos formations sont accessibles aux salariés, particuliers et demandeurs d'emploi.

Informations complémentaires

En partenariat avec :

- les 100 entreprises qui accueillent nos jeunes,
- les organisations professionnelles et consulaires :
 - Union des métiers de l'industrie hôtelière (UMIH 38).
 - Association Tables Gourmandes Rhône-Alpes.
 - SFPA 38 : Service de formation professionnelle adaptée.





•



•



•



•



•



•