DAP

DIPLÔME D'APTITUDE PROFESSIONNEL

HÔTELIER RESTAURATEUR

(RH)

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

DP3RH

DAP Restaurateur

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
Fax : +352 80 25 08

www.ehtl.lu

DAP

DIPLÔME D'APTITUDE PROFESSIONNEL

HÔTELIER RESTAURATEUR

(RH)

APRÈS LES ÉTUDES :

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

DP3RH

DAP Restaurateur

DESCRIPTION DE LA FORMATION

L'hôtelier-restaurateur est responsable du développement, de la tarification, de la promotion et de la vente des produits et services de l'hôtel-restaurant en plusieurs langues en appliquant les principes du marketing ; de la conduite des réservations et de l'accueil des clients, de l'entretien des lieux et assume également des tâches administratives variées au niveau de la gestion du personnel, du contrôle des stocks ainsi qu'au niveau de l'élaboration des cartes et menus.

Le titulaire du diplôme est apte à exécuter l'ensemble des postes occupés par le détenteur du diplôme de restaurateur auxquelles s'ajoutent les emplois en réception et en gestion journalière d'hôtel dans les établissements d'hébergement de toutes catégories dans le secteur privé ou public, en qualité de salarié ou d'indépendant.

DURÉE DES ÉTUDES

1 année supplémentaire après le DAP Restaurateur

ORGANISATION

École : 28 semaines

STAGE EN ENTREPRISE

10 semaines

CONNAISSANCES LINGUISTIQUES REQUISES

Français, Allemand et Anglais

CONDITIONS D'ADMISSION

DAP Restaurateur réussi