

LE **GUIDE** DES **MÉTIERS** DU **TOURISME** ET DE L'**HÔTELLERIE-** **RESTAURATION**

3^e édition



**AGENT DE VOYAGE,
DIRECTEUR D'HÔTEL, CHEF DE CUISINE...**

- Les formations du CAP-BEP au master
- Toutes les adresses utiles et des conseils de pros

LE GUIDE DES MÉTIERS DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION



Travailler dans le tourisme comme dans l'hôtellerie-restauration ne s'improvise plus : aujourd'hui des professionnels sont indispensables à tous les niveaux pour faire fonctionner ces pôles majeurs de l'économie française.

Ce guide vous propose un panorama complet des métiers du tourisme (interprète, excursionniste, concepteur-forfaitiste...), de l'hôtellerie (réceptionniste, voiturier, directeur d'hôtel...) ainsi que de la restauration traditionnelle (commis de cuisine, chef de rang, maître d'hôtel...), collective (chef de production...) et rapide (manager, chef d'équipe...).

Il vous présente en détail les formations qui y conduisent, du CAP-BEP au master en passant par les BTS et les écoles spécialisées. Un carnet d'adresses complet ainsi que des conseils de professionnels vous apporteront une aide précieuse pour choisir au mieux votre voie et le parcours à emprunter.

DISTRIBUTION DLSCD
ISBN 978-2-7590-0643-4
15 €

