

# Formacode<sup>®</sup> 12.0

Thésaurus de l'offre de formation

## Champs sémantiques

### Listes annexes

Des types de certifications/diplômes/titres

Des pays

Des logiciels/outils/applications/services

Des publics

Des mots-outils

### Correspondances

Formacode<sup>®</sup> ROME

ROME Formacode<sup>®</sup>



Centre Inffo

# Présentation du thésaurus de l'offre de formation : le Formacode® version 12.0

Le Formacode® comporte soixante-trois champs sémantiques composés de descripteurs (mots-clés) organisés sous forme de listes. Les descripteurs ont des relations :

- **Hiérarchiques** : un terme générique (TG) définissant un concept plus large qu'un de ses termes spécifiques (TS). Un terme générique et son terme spécifique appartiennent forcément au même champ sémantique ;
- **Association** : un descripteur appartenant à un champ sémantique peut être associé à un descripteur d'un autre champ, il est lié dans ce cas à un ou plusieurs « termes associés » (TA). Cette association est réciproque ;
- **Équivalence** : un descripteur peut avoir un ou plusieurs synonymes n'étant pas des descripteurs mais pouvant être recherchés par les utilisateurs, il s'agit dans ce cas d'un « employé pour » (EP). Un autre type de relations synonymiques a été créé pour le Formacode® : les synonymes métiers ou « employé pour métier » (EP métier) qui reprennent des intitulés de métier. Lors de la consultation d'un synonyme, le renvoi vers le descripteur à utiliser est signifié par l'expression « employer » (EM).

Certains descripteurs peuvent être complétés par :

- une **note d'explication** (NE) qui apporte une définition du concept couvert par le descripteur ;
- une **note d'application** (NA) qui apporte des indications sur les types de formations pouvant être indexées avec le descripteur concerné, voire propose un renvoi vers un descripteur plus pertinent.

Des correspondances existent entre le Formacode® et d'autres nomenclatures, ainsi un descripteur peut avoir une correspondance avec le ROME (Répertoire opérationnel des métiers et des emplois) de Pôle emploi, la NSF (Nomenclature des spécialités de formation) de l'INSEE ou les GFE (Groupes formation emploi).

Une vue globale des descripteurs est consultable sous forme de :

- **liste hiérarchique** permettant d'appréhender l'arborescence du champ sémantique, le terme spécifique étant toujours décalé à droite par rapport à son terme générique ;
- **liste numérique** par ordre croissant de code.

Une vue détaillée des descripteurs est ensuite proposée sous forme de liste alphabétique, avec pour chaque descripteur les champs suivants :

EP : Employé pour	TS : Terme spécifique
EM métier : Employé pour métier	TA : Terme associé
NE : Note d'explication	NSF : Nomenclature des spécialités de formation
NA : Note d'application	ROME : Répertoire opérationnel des métiers et des emplois
TG : Terme générique	GFE : Groupes formation emploi

# Présentation de l'arborescence du Formacode® V12.0

Les soixante-trois champs sémantiques du Formacode® sont organisés en quatorze grands domaines. Chacun de ces champs, identifiables par un code à trois chiffres et par un libellé, contient un ensemble de descripteurs servant à indexer les offres de formation.

<b>1. Formation générale, lettres et langues</b>	
DÉVELOPPEMENT PERSONNEL ET PROFESSIONNEL	<b>150</b>
LANGUES	<b>152</b>
SCIENCES HUMAINES	<b>142</b>
<b>2. Sciences humaines, économie, droit</b>	
DROIT	<b>132</b>
DROIT FISCAL	<b>133</b>
ÉCONOMIE	<b>131</b>
PSYCHOLOGIE	<b>144</b>
SCIENCE POLITIQUE	<b>130</b>
<b>3. Sciences</b>	
CHIMIE	<b>115</b>
MATHÉMATIQUES	<b>110</b>
MÉCANIQUE THÉORIQUE	<b>235</b>
PHYSIQUE	<b>114</b>
SCIENCES DE LA TERRE	<b>122</b>
SCIENCES NATURELLES	<b>120</b>
<b>4. Arts</b>	
ART	<b>450</b>
ARTISANAT ART	<b>455</b>
AUDIOVISUEL MULTIMÉDIA	<b>462</b>
<b>5. Fonction production</b>	
GÉNIE INDUSTRIEL	<b>316</b>
MANUTENTION	<b>317</b>
QUALITÉ	<b>313</b>
<b>6. Agriculture</b>	
AGRICULTURE PRODUCTION VÉGÉTALE	<b>210</b>
PÊCHE AQUACULTURE	<b>213</b>
<b>7. Transformation</b>	
AGROALIMENTAIRE	<b>215</b>
CUIR PEAU	<b>218</b>
ÉNERGIE	<b>241</b>
GÉNIE CLIMATIQUE	<b>226</b>
HABILLEMENT	<b>217</b>
MATÉRIAU PRODUIT CHIMIQUE	<b>228</b>
TEXTILE	<b>216</b>

<b>8. Génie civil, construction, bois</b>	
BÂTIMENT GROS ŒUVRE	223
BÂTIMENT SECOND ŒUVRE	224
BTP CONCEPTION ORGANISATION	222
TRAVAUX PUBLICS	220
<b>9. Production mécanique</b>	
AUTOMATISME INFORMATIQUE INDUSTRIELLE	244
MÉCANIQUE CONSTRUCTION RÉPARATION	236
TRAVAIL MATÉRIAU	230
<b>10. Électricité – électronique</b>	
ÉLECTRONIQUE	243
ÉLECTROTECHNIQUE	240
TÉLÉCOMMUNICATION	242
<b>11. Échange et gestion</b>	
BANQUE ASSURANCE	410
COMMERCE INTERNATIONAL	342
COMMERCE	345
DIRECTION ENTREPRISE	320
GESTION COMMERCIALE	340
GESTION FINANCIÈRE	326
IMMOBILIER	421
RESSOURCES HUMAINES	330
TRANSPORT	318
<b>12. Information, communication</b>	
COMMUNICATION INFORMATION	463
INDUSTRIE GRAPHIQUE IMPRIMERIE	460
INFORMATIQUE	310
LANGAGE INFORMATIQUE	308
SECRÉTARIAT ASSISTANAT	350
<b>13. Services aux personnes</b>	
ACTION SOCIALE	440
ACTIVITÉ PHYSIQUE ET SPORTIVE	154
HÔTELLERIE RESTAURATION	427
INGÉNIERIE FORMATION PÉDAGOGIE	445
MÉDECINE	430
SANTÉ SECTEUR SANITAIRE	434
TOURISME	426
<b>14. Services à la collectivité</b>	
DÉFENSE PRÉVENTION SÉCURITÉ	428
ENVIRONNEMENT AMÉNAGEMENT	125
SERVICES DIVERS	420

## Champs sémantiques

110	MATHÉMATIQUES	242	TÉLÉCOMMUNICATION
114	PHYSIQUE	243	ÉLECTRONIQUE
115	CHIMIE	244	AUTOMATISME INFORMATIQUE INDUSTRIELLE
120	SCIENCES NATURELLES	308	LANGAGE INFORMATIQUE
122	SCIENCES DE LA TERRE	310	INFORMATIQUE
125	ENVIRONNEMENT AMÉNAGEMENT	313	QUALITÉ
130	SCIENCE POLITIQUE	316	GÉNIE INDUSTRIEL
131	ÉCONOMIE	317	MANUTENTION
132	DROIT	318	TRANSPORT
133	DROIT FISCAL	320	DIRECTION ENTREPRISE
142	SCIENCES HUMAINES	326	GESTION FINANCIÈRE
144	PSYCHOLOGIE	330	RESSOURCES HUMAINES
150	DÉVELOPPEMENT PERSONNEL ET PROFESSIONNEL	340	GESTION COMMERCIALE
152	LANGUES	342	COMMERCE INTERNATIONAL
154	ACTIVITÉ PHYSIQUE ET SPORTIVE	345	COMMERCE
210	AGRICULTURE PRODUCTION VÉGÉTALE	350	SECRÉTARIAT ASSISTANAT
213	PÊCHE AQUACULTURE	410	BANQUE ASSURANCE
215	AGROALIMENTAIRE	420	SERVICES DIVERS
216	TEXTILE	421	IMMOBILIER
217	HABILLEMENT	426	TOURISME
218	CUIR PEAU	427	HÔTELLERIE RESTAURATION
220	TRAVAUX PUBLICS	428	DÉFENSE PRÉVENTION SÉCURITÉ
222	BTP CONCEPTION ORGANISATION	430	MÉDECINE
223	BÂTIMENT GROS ŒUVRE	434	SANTÉ SECTEUR SANITAIRE
224	BÂTIMENT SECOND ŒUVRE	440	ACTION SOCIALE
226	GÉNIE CLIMATIQUE	445	INGÉNIERIE FORMATION PÉDAGOGIE
228	MATÉRIAU PRODUIT CHIMIQUE	450	ART
230	TRAVAIL MATÉRIAU	455	ARTISANAT ART
235	MÉCANIQUE THÉORIQUE	460	INDUSTRIE GRAPHIQUE IMPRIMERIE
236	MÉCANIQUE CONSTRUCTION RÉPARATION	462	AUDIOVISUEL MULTIMÉDIA
240	ÉLECTROTECHNIQUE	463	COMMUNICATION INFORMATION
241	ÉNERGIE		



427

# HÔTELLERIE RESTAURATION

## Liste hiérarchique des descripteurs

HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54  
 BAR 427 23  
 CUISINE 427 52  
 CUISINE COLLECTIVITÉ 427 08  
 GASTRONOMIE 427 60  
 GESTION CUISINE 427 82  
 ENTRETIEN CUISINE 427 80  
 NÉOCUISINE 427 91  
 SPÉCIALISATION CUISINE 427 42  
 CUISINE DESSERT 427 10  
 CUISINE DIÉTÉTIQUE 427 73  
 CUISINE POISSON 427 12  
 CUISINE RÉGIONALE 427 30  
 CUISINE SAUCE 427 01  
 CUISINE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE 427 20  
 CUISINE VIANDE 427 40  
 DÉCORATION HÔTEL RESTAURANT 427 45  
 ÉCONOMAT 427 19  
 FORMATION FORMATEUR HÔTELLERIE RESTAURATION 427 85  
 GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR 427 66  
 GESTION RESTAURATION COLLECTIVE 427 29  
 HÔTELLERIE 427 76  
 SERVICE ÉTAGE 427 86  
 GOUVERNANTE HÔTEL 427 97  
 SERVICE HALL 427 78  
 SERVICE RÉCEPTION 427 88  
 HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 427 93  
 MAJORDOME HÔTEL 427 02  
 QUALITÉ HÔTELLERIE RESTAURATION 427 56  
 RESTAURATION 427 46  
 BUFFET 427 49  
 CAFÉ BRASSERIE 427 16  
 ÉCAILLER 427 59  
 GESTION MENU 427 27  
 SERVICE SALLE 427 57  
 MAÎTRE D'HÔTEL 427 69  
 SOMMELLERIE 427 39  
 RESTAURATION RAPIDE 427 25  
 CRÊPERIE 427 05  
 PIZZERIA 427 04

## Liste des descripteurs par code

427 01 CUISINE SAUCE  
 427 02 MAJORDOME HÔTEL  
 427 04 PIZZERIA  
 427 05 CRÊPERIE  
 427 08 CUISINE COLLECTIVITÉ  
 427 10 CUISINE DESSERT  
 427 12 CUISINE POISSON  
 427 16 CAFÉ BRASSERIE  
 427 19 ÉCONOMAT  
 427 20 CUISINE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE  
 427 23 BAR  
 427 25 RESTAURATION RAPIDE  
 427 27 GESTION MENU  
 427 29 GESTION RESTAURATION COLLECTIVE  
 427 30 CUISINE RÉGIONALE  
 427 39 SOMMELLERIE  
 427 40 CUISINE VIANDE  
 427 42 SPÉCIALISATION CUISINE  
 427 45 DÉCORATION HÔTEL RESTAURANT  
 427 46 RESTAURATION  
 427 49 BUFFET  
 427 52 CUISINE  
 427 54 HÔTELLERIE RESTAURATION  
 427 56 QUALITÉ HÔTELLERIE RESTAURATION  
 427 57 SERVICE SALLE  
 427 59 ÉCAILLER  
 427 60 GASTRONOMIE  
 427 66 GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR  
 427 69 MAÎTRE D'HÔTEL  
 427 73 CUISINE DIÉTÉTIQUE  
 427 76 HÔTELLERIE  
 427 78 SERVICE HALL  
 427 80 ENTRETIEN CUISINE  
 427 82 GESTION CUISINE  
 427 85 FORMATION FORMATEUR HÔTELLERIE RESTAURATION  
 427 86 SERVICE ÉTAGE  
 427 88 SERVICE RÉCEPTION  
 427 91 NÉOCUISINE  
 427 93 HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT  
 427 97 GOUVERNANTE HÔTEL

Voir liste alphabétique des descripteurs dans les pages suivantes

**BAR 427 23**

EP confection cocktail  
 EP métier barmaid ; barman  
 TG HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54  
 NA Employé pour les formations de barman, de responsable des approvisionnements, de la préparation et du service des boissons dans un hôtel ou un restaurant. Ne pas confondre avec CAFÉ BRASSERIE 427 16. Pour les formations à la gestion et à l'exploitation, employer GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR 427 66.

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1603 Personnel polyvalent en restauration  
 G1801 Café, bar brasserie

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**BUFFET 427 49**

TG RESTAURATION 427 46  
 TA TRAITEUR 215 76  
 NA Employé pour les formations à la préparation et la présentation des plats destinés aux buffets.

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1803 Service en restauration

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**CAFÉ BRASSERIE 427 16**

EP salon thé  
 EP métier barista ; cafetier ; expert dégustateur thé ; garçon café ; limonadier ; sommelier café  
 TG RESTAURATION 427 46  
 TA BRASSERIE 215 20  
 NA Employé pour les formations de serveur de débit de boissons ou cafetier comprenant : approvisionnement, service en salle ou au comptoir et entretien des locaux. Ne pas confondre avec BAR 427 23. Pour les formations à la gestion et à l'exploitation, employer GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR 427 66.

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1502 Personnel polyvalent d'hôtellerie  
 G1801 Café, bar brasserie

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**CRÊPERIE 427 05**

EP crêpe ; gestion crêperie  
 EP métier crêpier  
 TG RESTAURATION RAPIDE 427 25  
 NA Employé pour les formations à la fabrication des crêpes ainsi que la création, la gestion, l'organisation d'une crêperie.

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1402 Management d'hôtel-restaurant  
 G1602 Personnel de cuisine  
 G1604 Fabrication de crêpes ou pizzas

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**CUISINE 427 52**

EP cuisine initiation  
 EP métier cuisinier  
 TG HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54  
 TS
 

- CUISINE COLLECTIVITÉ 427 08
- GASTRONOMIE 427 60
- GESTION CUISINE 427 82
- NÉOCUISINE 427 91
- SPÉCIALISATION CUISINE 427 42

 TA AGROALIMENTAIRE 215 54 ; CHARCUTERIE 215 89 ; CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73 ; TRAITEUR 215 76  
 NA Employé pour les formations à l'ensemble des techniques de cuisine ; employer si possible un descripteur plus précis.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME G1404 Management d'établissement de restauration collective  
 G1601 Management du personnel de cuisine  
 G1602 Personnel de cuisine

GFE K Production alimentaire

**CUISINE COLLECTIVITÉ 427 08**

TG CUISINE 427 52  
 NA Employé pour les formations aux techniques culinaires adaptées aux collectivités.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME G1601 Management du personnel de cuisine  
 G1602 Personnel de cuisine

GFE K Production alimentaire

**CUISINE DESSERT 427 10**

TG SPÉCIALISATION CUISINE 427 42  
 TA PÂTISSERIE 215 28  
 NE Préparation des desserts : entremets, glaces, coulis sucrés, gâteaux divers et tartes.  
 NA Employé pour les formations à la pâtisserie de restaurant ; sinon, employer PÂTISSERIE 215 28 ou un de ses spécifiques.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME G1602 Personnel de cuisine

GFE K Production alimentaire

**CUISINE DIÉTÉTIQUE 427 73**

EP cuisine allégée ; cuisine sans allergène ; cuisine sans gluten  
 TG SPÉCIALISATION CUISINE 427 42  
 TA DIÉTÉTIQUE 434 40  
 NA Employé pour les formations à la réalisation de plats destinés à des publics particuliers tels que les enfants, les personnes âgées ou les sportifs. Ne pas confondre avec DIÉTÉTIQUE 434 40.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME G1602 Personnel de cuisine

GFE K Production alimentaire

**CUISINE POISSON 427 12**

TG SPÉCIALISATION CUISINE 427 42  
 TA TRANSFORMATION PRODUIT MER 215 67  
 NE Connaissance, préparation et cuisson des poissons, mollusques et crustacés.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME G1602 Personnel de cuisine

GFE K Production alimentaire



**CUISINE RÉGIONALE 427 30**

TG	SPÉCIALISATION CUISINE 427 42
NA	Employé pour les formations à la préparation de plats régionaux. Ne pas confondre avec CUISINE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE 427 20.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	G1602 Personnel de cuisine
GFE	K Production alimentaire

**CUISINE SAUCE 427 01**

TG	SPÉCIALISATION CUISINE 427 42
NE	Préparation des sauces, des fonds et des marinades.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	G1602 Personnel de cuisine
GFE	K Production alimentaire

**CUISINE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE 427 20**

EP	cuisine plat étranger
TG	SPÉCIALISATION CUISINE 427 42
NA	Employé pour les formations à la préparation de plats étrangers.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	G1602 Personnel de cuisine
GFE	K Production alimentaire

**CUISINE VIANDE 427 40**

TG	SPÉCIALISATION CUISINE 427 42
TA	VIANDE 215 77
NE	Connaissance, préparation et cuisson des viandes, volailles et abats.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	G1602 Personnel de cuisine
GFE	K Production alimentaire

**DÉCORATION HÔTEL RESTAURANT 427 45**

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54
NA	Employé pour les formations à la décoration florale et aux arts de la table en hôtellerie et restauration.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1401 Assistance de direction d'hôtel-restaurant G1402 Management d'hôtel-restaurant
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**ÉCAILLER 427 59**

TG	RESTAURATION 427 46
NE	Personne qui ouvre les huîtres dans les restaurants et, par extension, a en charge le banc de fruits de mer.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1603 Personnel polyvalent en restauration
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**ÉCONOMAT 427 19**

EP	intendance
EP métier	économe
TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54
NE	Approvisionnement en denrées alimentaires, produits d'entretien et gestion des stocks des collectivités.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1401 Assistance de direction d'hôtel-restaurant G1404 Management d'établissement de restauration collective M1203 Comptabilité
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**ENTRETIEN CUISINE 427 80**

EP	aide cuisine ; plonge cuisine
EP métier	plongeur aide cuisine ; plongeur officier cuisine
TG	GESTION CUISINE 427 82
TA	QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 70 ; RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 215 72
NA	Employé pour les formations à l'entretien des ustensiles de cuisine et des locaux, à l'exécution des tâches simples pour la préparation des repas.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	G1605 Plonge en restauration
GFE	K Production alimentaire

**FORMATION FORMATEUR HÔTELLERIE RESTAURATION 427 85**

EP métier	formateur cuisine ; formateur restauration
TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54
TA	FORMATION FORMATEUR SPÉCIALISÉ 445 87
NSF	333 Enseignement, formation
ROME	K2111 Formation professionnelle
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**GASTRONOMIE 427 60**

TG	CUISINE 427 52
NE	Connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnancement des plats, à l'art de déguster et d'apprécier les mets.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	G1602 Personnel de cuisine
GFE	K Production alimentaire

**GESTION CUISINE 427 82**

EP	approvisionnement cuisine ; organisation cuisine ; organisation travail cuisine
EP métier	chef cuisine ; chef partie tournant
TG	CUISINE 427 52
TS	• ENTRETIEN CUISINE 427 80
NE	Organisation de l'approvisionnement, du travail et gestion du personnel d'une cuisine.
NA	Ne pas confondre avec ÉCONOMAT 427 19 ou avec GESTION MENU 427 27.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	G1404 Management d'établissement de restauration collective G1601 Management du personnel de cuisine
GFE	K Production alimentaire

**GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR 427 66**

EP comptabilité hôtel restaurant ; direction hôtel restaurant ; gestion bar ; gestion café brasserie ; gestion hôtelière ; gestion hôtelière informatisée ; gestion restaurant ; informatique hôtelière ; management hôtel restaurant ; permis exploitation débit de boissons

EP métier assistant direction hôtellerie restauration ; restaurateur

TG HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54

TA GESTION ENTREPRISE TOURISTIQUE 426 27 ; LOGICIEL GESTION COMPTABLE COMMERCIALE 706 54

NA Employé pour les formations à la comptabilité et à la gestion d'hôtel, de restaurant, de café, de bar ou de brasserie. Également employé pour les formations à l'encadrement dans les hôtels et autres établissements d'hébergement.

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1401 Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 Management d'hôtel-restaurant

G1403 Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**GESTION MENU 427 27**

EP gestion carte

TG RESTAURATION 427 46

TA DIÉTÉTIQUE 434 40

NE Gestion de la carte présentant l'ensemble des plats proposés par les restaurants.

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1601 Management du personnel de cuisine

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**GESTION RESTAURATION COLLECTIVE 427 29**

EP gestion restaurant entreprise ; restauration collective

EP métier gérant restaurant entreprise ; gérant restauration collective

TG HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54

NA Employé pour les formations à la gestion de structures de restauration collective : restaurants d'entreprises, d'écoles, de centres de vacances, etc.

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1404 Management d'établissement de restauration collective

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**GOVERNANTE HÔTEL 427 97**

EP métier gouvernant

TG SERVICE ÉTAGE 427 86

NE Personne qui organise et contrôle l'entretien et l'aménagement de lieux d'hébergement et encadre le personnel d'entretien.

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1502 Personnel polyvalent d'hôtellerie

G1503 Management du personnel d'étage

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**HÔTELLERIE 427 76**

EP hébergement

EP métier employé hébergement ; hôtelier

TG HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54

TS • SERVICE ÉTAGE 427 86

• SERVICE HALL 427 78

• SERVICE RÉCEPTION 427 88

NA Employé pour les formations générales ou polyvalentes de l'hôtellerie.

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1403 Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

G1502 Personnel polyvalent d'hôtellerie

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54**

EP métier directeur hébergement ; exploitant hôtel ; exploitant restaurant

TG SERVICES AUX PERSONNES 001 13

TS • BAR 427 23

• CUISINE 427 52

• DÉCORATION HÔTEL RESTAURATION 427 45

• ÉCONOMAT 427 19

• FORMATION FORMATEUR HÔTELLERIE RESTAURATION 427 85

• GESTION HÔTEL RESTAURANT BAR 427 66

• GESTION RESTAURATION COLLECTIVE 427 29

• HÔTELLERIE 427 76

• HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 427 93

• MAJORDOME HÔTEL 427 02

• QUALITÉ HÔTELLERIE RESTAURATION 427 56

• RESTAURATION 427 46

• RESTAURATION RAPIDE 427 25

TA AGROALIMENTAIRE 215 54 ; LANGUES 152 54 ; TOURISME 426 54

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1401 Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 Management d'hôtel-restaurant

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 427 93**

EP bonnes pratiques hygiène hôtel restaurant

TG HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54

TA BONNES PRATIQUES HYGIÈNE

AGROALIMENTAIRE 215 47 ; HYGIÈNE

TRAVAIL 428 79 ; NETTOYAGE LOCAUX 420 93 ;

QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 70 ;

RÉGLEMENTATION HYGIÈNE

AGROALIMENTAIRE 215 72

NA Employé pour les formations à l'hygiène et à la sécurité des locaux et du matériel en hôtellerie-restauration.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME G1401 Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 Management d'hôtel-restaurant

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**MAÎTRE D'HÔTEL 427 69**

TG SERVICE SALLE 427 57

NE Personne qui dirige le service de salle : organise et prépare la salle de restaurant, accueille et conseille les clients, supervise et coordonne le service, encadre le personnel de service.

NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

ROME G1802 Management du service en restauration

GFE S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**MAJORDOME HÔTEL 427 02**

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54
TA	SERVICE MAISON 420 79
NE	Le majordome supervise et coordonne les activités liées aux différents métiers hôteliers (maître d'hôtel, gouvernant, concierge...). Il est aussi en charge du protocole, des relations publiques, de la communication, etc.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1502 Personnel polyvalent d'hôtellerie G1701 Conciergerie en hôtellerie G1703 Réception en hôtellerie
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**NÉO-CUISINE 427 91**

EP	cuisine assemblage ; cuisine différée ; cuisine sous vide ; cuisine surgelée ; liaison chaude ; liaison différée ; liaison froide ; restauration différée
TG	CUISINE 427 52
NA	Employé uniquement pour les formations aux techniques de cuisine à partir de produits surgelés ou cuits sous vide.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	G1602 Personnel de cuisine G1603 Personnel polyvalent en restauration
GFE	K Production alimentaire

**PIZZERIA 427 04**

EP	gestion pizzeria ; pizza
EP métier	pizzaïolo
TG	RESTAURATION RAPIDE 427 25
NA	Employé pour les formations à la fabrication des pizzas ainsi que la création, la gestion, l'organisation d'une pizzeria.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1402 Management d'hôtel-restaurant G1602 Personnel de cuisine G1604 Fabrication de crêpes ou pizzas
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**QUALITÉ HÔTELLERIE RESTAURATION 427 56**

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54
NA	Employé pour les formations à la qualité des prestations fournies en hôtellerie et restauration.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1401 Assistance de direction d'hôtel-restaurant G1402 Management d'hôtel-restaurant
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**RESTAURATION 427 46**

TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54
TS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BUFFET 427 49</li> <li>• CAFÉ BRASSERIE 427 16</li> <li>• ÉCAILLER 427 59</li> <li>• GESTION MENU 427 27</li> <li>• SERVICE SALLE 427 57</li> <li>• SOMMELLERIE 427 39</li> </ul>
NA	Employé pour les formations générales à la restauration traditionnelle.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1603 Personnel polyvalent en restauration
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**RESTAURATION RAPIDE 427 25**

EP	cafétéria ; boulangerie ; cuisine rapide ; fast-food ; néorestaurant ; saladerie ; sandwicherie ; self-service
TG	HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54
TS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CRÊPERIE 427 05</li> <li>• PIZZERIA 427 04</li> </ul>
TA	LIBRE-SERVICE 345 49
NA	Employé pour les formations à la gestion d'établissements de restauration rapide : self-service, fast-food, etc.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1401 Assistance de direction d'hôtel-restaurant G1402 Management d'hôtel-restaurant G1603 Personnel polyvalent en restauration
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**SERVICE ÉTAGE 427 86**

EP	personnel étage
EP métier	commis étage ; employé étage ; équipier étage ; femme chambre ; valet chambre
TG	HÔTELLERIE 427 76
TS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GOUVERNANTE HÔTEL 427 97</li> </ul>
TA	LINGERIE 420 87
NE	Entretien des chambres d'hôtel et service des petits déjeuners assurés par le personnel d'étage.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1501 Personnel d'étage G1502 Personnel polyvalent d'hôtellerie
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**SERVICE HALL 427 78**

EP métier	chasseur hôtel ; concierge hôtellerie ; employé hall ; groom ; voiturier
TG	HÔTELLERIE 427 76
NE	Personnel qui contribue à l'accueil de la clientèle et à la fourniture de services divers (ouverture de portes, appel de l'ascenseur, portage des bagages, etc.).
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1502 Personnel polyvalent d'hôtellerie G1701 Conciergerie en hôtellerie G1702 Personnel du hall
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**SERVICE RÉCEPTION 427 88**

EP métier	chef réception ; main-courantier ; réceptionnaire ; réceptionniste ; veilleur nuit hôtel
TG	HÔTELLERIE 427 76
TA	ACCUEIL TOURISME 426 86 ; SURVEILLANCE NUIT 440 05
NE	Réservation des chambres et réception des clients assurées par le chef de réception, le réceptionniste, le veilleur de nuit, le main-courantier.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1502 Personnel polyvalent d'hôtellerie G1703 Réception en hôtellerie M1601 Accueil et enseignements
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**SERVICE SALLE 427 57**

EP métier	agent restauration ; chef rang ; commis restaurant ; commis room service ; employé restaurant ; garçon restaurateur ; serveur
TG	RESTAURATION 427 46
TS	• MAÎTRE D'HÔTEL 427 69
NE	Mise en place de la salle et service des repas assurés par le commis de restaurant, le chef de rang, le maître d'hôtel, etc.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1603 Personnel polyvalent en restauration G1803 Service en restauration
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**SOMMELLERIE 427 39**

EP métier	sommelier
TG	RESTAURATION 427 46
TA	DÉGUSTATION VIN 215 11 ; VINIFICATION ŒNOLOGIE 215 10
NE	Gestion et approvisionnement de la cave d'un restaurant, composition de la carte des vins, conseil et service de la clientèle.
NSF	334 Accueil, hôtellerie, tourisme
ROME	G1804 Sommelierie
GFE	S Hôtellerie, tourisme, loisirs

**SPÉCIALISATION CUISINE 427 42**

EP	cuisine biologique ; cuisine moléculaire ; cuisine traditionnelle ; perfectionnement cuisine
TG	CUISINE 427 52
TS	• CUISINE DESSERT 427 10 • CUISINE DIÉTÉTIQUE 427 73 • CUISINE POISSON 427 12 • CUISINE RÉGIONALE 427 30 • CUISINE SAUCE 427 01 • CUISINE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE 427 20 • CUISINE VIANDE 427 40
NA	Employé pour les formations appliquées à une famille d'aliments (légumes, œufs, etc.) ou à un type de plats (hors-d'œuvre, etc.).
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	G1602 Personnel de cuisine
GFE	K Production alimentaire