

L'Hébergement et les Restaurations, des métiers qui assurent !

ALTERNANCE · RH / GPEC
NATIONAL

Accueil / Agenda / L'Hébergement et les Restaurations, des métiers qui assurent !

Mise à jour : 05/05/2021 A+ A-

07
MAI
2021

Horaire(s) :
de 14h à 14h30

Type d'évènement :
Webinaire

Adresse :
Évènement en ligne

Secteur(s) :
Cafétérias
Hôtels, cafés, restaurants
Restauration collective
Restauration ferroviaire
Restauration rapide

S'inscrire ✓

Le secteur de l'hébergement et des restaurations recrute !

Jeunes et prescripteurs qui les accompagnent dans leur orientation, venez découvrir la diversité des métiers et des formations de ce secteur [grâce au webinaire organisé le 7 mai à 14h](#).

Envie d'une atmosphère reposante ? Ou au contraire d'une ambiance effervescente ? De travailler dans un endroit agréable dédié au bien-être et au plaisir de la table ?

Et si vous vous lanciez dans les métiers de l'Hébergement et des Restaurations ? Une façon géniale de passer votre vie dans des endroits sympas en étant sûr de ne jamais vous ennuyer !

Découvrez tous les bénéfices qu'apportent les métiers et les formations de l'Hébergement et des Restaurations !

✓ Des dizaines de milliers de postes à pourvoir :

Service en salle, cuisine, personnel de chambre, réception d'hôtel, ... l'Hébergement et les Restaurations recrute massivement des personnes formées et motivées.

✓ Une formation rémunérée.

Proposée en alternance, votre formation est prise en charge à 100% et vous percevez un salaire pendant toute la durée de celle-ci.

✓ Une variété infinie de métiers !

L'Hébergement et les Restaurations propose plus de 30 formations différentes, du CAP au Master 2, pour vous permettre d'exercer le métier qui vous correspond. Et le secteur offre de nombreuses possibilités de progression !

Au programme :

Une experte alternance d'AKTO et un responsable en centre de formation d'apprentis (CFA), tous deux spécialisés dans le secteur de l'hébergement et des restaurations, vous présenteront la diversité de métiers et de formations et répondront à vos questions.

→ Inscrivez-vous au Webinaire

Dominique ANDREAU : Directrice Adjointe Alternances, AKTO Occitanie

Christian COCHONNEAU : Responsable de la filière Cafés, Hôtels, Restaurants (CHR) au CFA de Blagnac

S'inscrire ✓

Nos partenaires :



< RETOUR À L'AGENDA

Partager la page : [f](#) [t](#) [in](#)

Ces événements peuvent vous intéresser

10
MAI
2021

ALTERNANCE · RH / GPEC
PROVENCE-ALPES-
CÔTE-D'AZUR

L'Hébergement et les Restaurations, des métiers qui assurent !

Découvrez la diversité des métiers d'un secteur qui recrute grâce au webinaire proposé. Envie d'une atmosphère reposante ? Ou au contraire d'une ambiance effervescente ?

29
MAI
2021

ALTERNANCE
PEYREGOUX
OCCITANIE

Info métiers : Les apprentis ouvrent leur CFA ! MFR de Peyregoux

Vous êtes intéressé(e) par les métiers de l'hôtellerie-restauration et souhaitez en savoir plus ? Les apprentis de la Maison familiale rurale (MFR) de

02
JUN
2021

ALTERNANCE
LEZIGNAN
CORBIERES
OCCITANIE

Info métiers : Les apprentis ouvrent leur CFA ! CFAI Henri Martin

Vous êtes intéressé(e) par les métiers de la restauration et souhaitez en savoir plus ? Les apprentis du CFAI Henri Martin à Lézignan

De travailler dans un
endroit...

[Voir plus →](#)

Peyregoux vous invitent à
découvrir les parcours...

[Voir plus →](#)

Corbières vous invitent à
découvrir les parcours...

[Voir plus →](#)

AKTO

La newsletter AKTO ✓

Boîte à outils



Agenda



AKTO

[Qui sommes nous ?](#)

[Nos secteurs d'activité](#)

[Nos missions](#)

[Nos engagements](#)

Entreprise

[La Contribution unique à
la Formation et à](#)

[l'Alternance](#)

[Financer une formation](#)

[Recruter en alternance](#)

[Diversifier vos](#)

[recrutements](#)

Prestataire

[Démarche qualité](#)

[Gérer l'apprentissage](#)

[Développer votre activité](#)

Particulier

[Découvrir les métiers](#)

[Construire son projet](#)

[Faire reconnaître ses](#)

[compétences](#)

[Connaitre l'alternance](#)

[Se former](#)

Projet de formation

[Appels d'offres](#)

[Articles](#)

[Presse](#)

[Brèves](#)

[Nous contacter](#)

© 2021 - AKTO - Tous droits réservés

[Mentions légales](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Gestion des cookies](#)

