# Métier : directeur d'un service de restauration collective

**Référence :** ACORDA-RESS27112023153856



**Résumé :**
Témoignage présentant le métier de directeur d'un service de restauration collective, avec une présentation concrète du métier, de ses missions, le poste occupé mais également la formation suivie, les évolutions récentes du secteur et quelques conseils à destination des lycéens et étudiants intéressés par ce métier.

**Public cible :** Etudiants ambassadeurs, Famille (Lycéen, étudiant, parent), Personnel du SCUIO-IP, Professeur, Proviseur, Psychologue de l'Education Nationale.

**Thématiques :** Tourisme/Hôtellerie et Restauration, Métiers, Formation et diplôme.

**Type de ressource :** Vidéo

**Format du document :** Métier : directeur d'un service de restauration collective

**Institution :** ACORDA Université Toulouse Jean-Jaurès

**Action ACORDA :** 2.1 Découvrir les métiers

**Lien vers le media :** https://prismes.univ-toulouse.fr/player.php?code=6r8202O9&mode=advanced&width=100%&height=100%