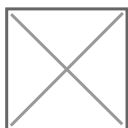


Métier : directeur d'un service de restauration collective

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%>