



## Découvrez la section restauration de l'ISF

**Tu as un sens aigu du service.**

**Tu es autonome avec le sens des responsabilités.**

**Tu possèdes d'indéniables aptitudes à la communication.**

**Rejoins la section restauration l'ISF !**

L'objectif principal de cette formation doit permettre aux élèves de maîtriser les **techniques hôtelières**. On y retrouve les composantes **salle** et **cuisine** avec les acquis suivants : modalités d'accueil et de préparation, suivi de la commande et du service, gestion des stocks d'ingrédients, respect des techniques et du timing, encaissement...

Avec l'**ISF**, tu profites d'une **infrastructure moderne** (cuisines professionnelles, salle de restaurant didactique), tu participes à des **stages** ainsi qu'à diverses manifestations et **projets gastronomiques**.

**Qualification  
professionnelle  
Hôtellerie**