

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

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 ; préparateur vendeur de pâtes alimentaires fraîches
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 SPORT, LOISIRS, TOURISME 001 13

TS • BAR 427 23

• CUISINE 427 52

• 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

• 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 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

NÉOCUISINE 427 91

EP cuisine assemblage ; cuisine différée ; cuisine sous vide ; cuisine surgelé ; 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 pizzaiolo
 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 • BUFFET 427 49
 • CAFÉ BRASSERIE 427 16
 • ÉCAILLER 427 59
 • GESTION MENU 427 27
 • SERVICE SALLE 427 57
 • SOMMELLERIE 427 39
 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 ; croissanterie ; cuisine rapide ; fast-food ; néorestaurant ; saladerie ; sandwicherie ; self-service
 TG HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54
 TS • CRÊPERIE 427 05
 • PIZZERIA 427 04
 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 • GOUVERNANTE HÔTEL 427 97
 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 renseignements
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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