

BP

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre titulaire du CAP Restaurant ou du BEP Hôtellerie-restauration
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Présélection sur dossier et entretien de motivation

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et au CFA
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le titulaire du « Brevet Professionnel Arts du service et de la commercialisation en restauration » aura une parfaite maîtrise des techniques de service et de commercialisation de la restauration traditionnelle et à vocation gastronomique.

Son activité consiste principalement à accueillir une clientèle française ou étrangère et à assurer le conseil et la vente de prestations de restauration.

Il organise, contrôle et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe. Voir objectifs détaillés au dos.



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation / 1 an de formation si titulaire du Baccalauréat Professionnel « commercialisation et service en restauration » ou Baccalauréat Technologique ou BTS Hôtellerie
- Au CFA, 12 stages d'une semaine (soit 420 h de formation maximum en centre), par année. Le reste de la formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Effectif minimum 8 effectif maximum 24

Contenu de la formation au CFA

Domaine professionnel

- Organisation et Production du service, Atelier Expérimental
- Technologie
- Œnologie/boissons
- Communication
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

(Voir au dos)

Domaines généraux

- Expression Connaissance du Monde
- Anglais
- Arts appliqués/cultures artistiques



Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de la Loire « Les Mouliniers »

SCIC-SAS

28, rue des Mouliniers BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2

Tél. 04 77 59 31 80

www.cfa-mouliniers.com

COMMERCIALISATION et SERVICE	PRESTATIONS DE RESTAURATION ADAPTEES A UN CONTEXTE DONNE	GESTION DE L'ACTIVITE
<ul style="list-style-type: none"> • Relation avec la clientèle (français et langues étrangères) • Techniques de service : • Concevoir et Promouvoir : <ul style="list-style-type: none"> - les supports de vente - les supports publicitaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir : sélection des produits et fixation du prix de vente • Planifier l'organisation du travail • Gérer les approvisionnements et les stocks 	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances et application de la législation en vigueur • Démarche qualité en vue de la satisfaction de la clientèle • Procédures de contrôle en hygiène, sécurité et ergonomie • Animer une équipe