

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

BP Arts du service

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation, le titulaire du Brevet professionnel arts du service et commercialisation en restauration sera capable : d'assurer l'accueil des clients au restaurant, le service des plats et des boissons et fournir toutes les informations nécessaires au bon déroulement d'un service, planifier les réservations des tables, effectuer la comptabilité journalière, la facturation des prestations et le contrôle des paiements, organiser les relations avec les autres services. Il pourra diriger un ou plusieurs commis de salle et être amené à créer, reprendre et/ou gérer vers une entreprise ou une unité de restauration.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - Concevoir et organiser les prestations de restauration

Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné ; Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition ; Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable

Bloc 2 - Commercialiser et assurer le service

Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé ; Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise et de ses démarches durables ; Organiser et préparer le service ; Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service

Bloc 3 - Gérer l'activité de restauration

Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle ; Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe ; Gérer son parcours professionnel Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

Bloc 4 - Expression et connaissance du monde

Produire et analyser des discours de nature variée ; Produire et analyser des supports utilisant des langages différents ; Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports ; Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

Bloc 5 - Langue vivante (Compétences de niveau B1+ du CECRL)

Bloc 6 - Langue vivante (facultatif)

Bloc 7 - Mobilité (facultatif)

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant approfondir les techniques du service en salle, de relation client et commencer à diriger du personnel.

Durée

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- Visite de salons professionnels
- Rencontre avec des producteurs locaux et de maraîchers
- Rencontre avec des chefs étoilés bretons, Tables et Saveurs de Bretagne
- Participation à des dîners dégustation
- Séances de travaux pratiques individualisées et préparation à l'encadrement de commis
- Participation à des concours
- Stage de mobilité européenne ERASMUS +

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant / BEP métiers de la restauration ou Bac pro commercialisation et services en restauration ou Bac technologique hôtellerie

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

↳ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période, nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Gérer les approvisionnements en matériels et en produits / Commercialiser les mets et boissons / Accueillir une clientèle en français et en langues étrangères / Enregistrer des réservations / Réaliser les mises en place / Informer et conseiller les clients au moment de la commande / Gérer des stocks / Établir les additions / Encaisser les paiements

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel final. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en cuisine, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Perspectives métiers

Serveur qualifié / Gérant d'entreprise ou d'unité de restauration ...

Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant <https://cleor.bretagne.bzh>

Poursuite d'études

Mention complémentaire Sommellerie ; BTS en management en hôtellerie-restauration

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 27/03/2024

Intitulé : BP - Arts du service et commercialisation en restauration -

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code RNCP : 38429 - JO du 21/12/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter