

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

BP Arts du service

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION



Objectif de formation

A 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 et 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.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation, l'alternant apprendra à gérer les approvisionnements en matériels et en produits, à commercialiser les mets et boissons et 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 et encaisser les paiements.

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Travaux pratiques et travaux dirigés de restaurant
Technologie de service
Sciences appliquées à l'alimentation, aux équipements et à l'hygiène
Gestion appliquée
Arts appliqués
Communication, relation client

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Anglais
Expression et connaissance du monde

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 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

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

Les plus

- 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 de sortie : BAC

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : jusqu'à 30 ans.
Durée de la formation : 2 ans.
Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel final. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, 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.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : BP Arts du service et
commercialisation en restauration

Code CPF : 12590

Code RNCP : 12802

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - 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/>



CCI Formation
Bretagne