



BP

Arts du service et commercialisation en restauration



Compétences globales

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration maîtrise parfaitement les techniques de service et a de très bonnes connaissances en oenologie et gastronomie.

Pour cela, il possède une solide culture générale et touristique de nos terroirs.

Il sait accueillir une clientèle française ou étrangère ainsi que conseiller et vendre les prestations du restaurant.

Il organise et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe.

Objectifs de formation

Organiser

- Organiser le service en salle en fonction de l'activité
- Déterminer les besoins en personnel, matériels, produits et denrées.

Réaliser

- Maîtriser les techniques de services
- Prendre en charge les commandes
- Effectuer les opérations de caisse

Animer-gérer

- Assurer un rôle de tuteur auprès des personnes en formation
- Calculer un coût, déterminer un prix de vente
- Utiliser les documents de gestion et d'organisation

Communiquer-commercialiser

- Assurer l'accueil du client et communiquer en langue étrangère
- Animer le point de vente, créer une ambiance
- Appliquer ou développer la politique commerciale de l'établissement

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 : Conception et organisation de prestations en restauration

E2 : Commercialisation et service

E3 : Gestion de l'activité de restauration

E4 : Langue vivante étrangère : Anglais

E5 : Arts appliqués à la profession

E6 : Expression et connaissance du monde (Français / Histoire-Géographie)

Epreuve facultative : Langue vivante

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.





Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire d'un diplôme de l'hôtellerie-restauration



Diplôme:

BP, niveau 4.



Type de formation:

Formation en alternance, 1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)

Qualités requises

- ◆ Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
- ◆ Esprit d'équipe
- ◆ Sens de l'accueil et de la communication
- ◆ Présentation soignée, discrétion
- ◆ Aisance gestuelle et être rapide
- ◆ Bonne résistance physique, hygiène corporelle rigoureuse
- ◆ Patience, disponibilité
- ◆ Dynamique, aimable et courtois

Prérequis

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le Brevet Professionnel est accessible aux jeunes titulaires d'un diplôme homologué :

- CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant
- MC des Métiers de l'hôtellerie restauration
- Baccalauréat Professionnel Restauration / commercialisation et services en restauration

Il nécessite une excellente maîtrise des techniques et savoir-faire attendus d'un employé de restaurant.

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration:

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
 - Serveur
 - Chef de rang
 - ◆ A moyen terme :
 - Maître d'hôtel
 - Responsable de salle
- Poursuite d'étude
 - ◆ MC sommellerie, accueil-réception,...
 - ◆ BP Barman
 - ◆ BTS Métiers hôtellerie-restauration



Restaurant pédagogique - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00
Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr