



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.



