

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS
01.49.63.42.42



BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION



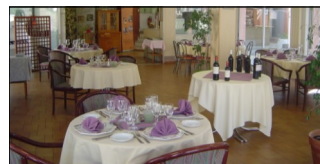
CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'accéder aux métiers du service. Elle apporte les compétences nécessaires pour assurer l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état. Elle apprend à adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise et à contribuer par son professionnalisme au développement de la clientèle.

Pour évoluer, la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.



Vos atouts

- ◆ Sens des relations humaines
- ◆ Sens de l'organisation
- ◆ Présentation irréprochable
- ◆ Résistance physique
- ◆ Bonne mémoire
- ◆ Respect de la hiérarchie
- ◆ Envie de faire plaisir.

Evolution possible

Le serveur pourra évoluer vers des postes de chef de rang ou de maître d'hôtel en restauration ou en brasserie. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison – l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer – ainsi qu'à l'étranger s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.



Descriptif de la formation

TYPE DE FORMATION : Alternance (Contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation)

DURÉE : 2 ans. Nb d'heures en centre : 630 heures / an.

CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS : Tout public signataire d'un contrat et répondant aux pré-requis de diplômes, inscription après entretien individuel et test.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

La formation vise l'acquisition des compétences suivantes :

En conception et organisation de prestations de restauration :

Concevoir les prestations

Planifier les prestations

Gérer les approvisionnements et les stocks

En commercialisation et service :

Etablir et entretenir une relation clients

Contribuer à la promotion de l'entreprise

Réaliser les mises en place : Organisation et préparation du service

Vendre et assurer les prestations de salles

En gestion de l'activité de restauration :

Gérer la qualité en restauration

Animer une équipe

Gérer son parcours professionnel

Reprendre ou créer une entreprise

MODALITÉS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. modules d'intégration.

Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

MODALITÉS D'ÉVALUATION : Contrôle en cours de formation (CCF)

DÉLAI D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

COÛT ET FINANCEMENT : Formation gratuite et rémunérée (prise en charge dans le cadre du contrat).