

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATIONS

Brevet Professionnel de niveau 4 en alternance

94%
Satisfaction stagiaires

97%
Réussite aux examens

20%
Interruption en cours de formation

78%
Insertion professionnelle

71%
Poursuite d'études



Présentation

Activités visées

Le titulaire du BP Arts du service et commercialisation en restauration est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

Secteurs d'activités

- Restauration commerciale, gastronomique et collective
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars, brasseries et cafés

Type d'emplois accessibles

Employé de restaurant, chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant, directeur de restaurant

Évolution professionnelle possible

Exercice d'une activité salariée dans différents types d'entreprises - restaurants traditionnels et gastronomiques, restaurants à caractère social, entreprises agro-alimentaire, chaînes hôtelières, traiteurs - en France ou à l'étranger. Evolution possible vers des postes d'encadrement. Création d'entreprise

Code(s) ROME

G1802, G1803

Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel n°61 du 13 mars 2015

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Éducation Nationale

Validation

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration



Compétences attestées fiche RNCP N° 23588

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences ci-dessous :

1 - Conception et organisation de 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 dans le cadre d'une prestation de service donnée.

2 - Épreuve de commercialisation et de 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 - Organiser et préparer le service - Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service.

3 - Gestion de l'activité de restauration : agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle - Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe - Gérer son parcours professionnel - Reprendre ou créer une entreprise.

4 - Arts appliqués : réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Commercialisation et service ». Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration

5 - Arts appliqués à la profession : réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Préparations et productions de cuisine ». Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

6 - Expression et connaissances 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.

7 - Langue vivante facultative : compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

Conditions d'accès

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Pré-requis

- Être titulaire d'un des diplômes suivants : CAP Restaurant
- BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration
- Baccalauréat technologique Hôtellerie
- BTS hôtellerie restauration option A : mercatique et gestion hôtelière
- BTS hôtellerie restauration option B : art culinaire, art de la table et du service.

Aptitudes

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

Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 2 ans : 630 heures par an de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny - Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois

Programme

- Travaux pratiques et technologie restaurant
- Atelier expérimental
- Sciences appliquées à l'hygiène
- Arts appliqués
- Ouverture sur le monde
- Anglais
- Gestion - Droit
- Informatique

Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes 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.

Supports et moyens utilisés

- Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap

Modalités de sélection

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance

Coût et financement

Autres publics

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Info@ifitel.net

01 49 63 42 62

