

BP Arts du Service et Commercialisation en restaurant

Mis à jour le 29 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme de filière CAP Service de niveau 3

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans
Personnes reconnues travailleurs handicapés sans limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

1015 ans

Validation

BP Arts du Service et commercialisation en restaurant, niveau 4

Modalités d'évaluation

CCF : Contrôle en Cours de Formation
Épreuves ponctuelles

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 37558 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37558/>

Objectifs professionnels

- Réaliser les mises en place
- Enregistrer les réservations, accueillir les clients, les informer et les conseiller
- Prendre les commandes, assurer le service, établir les additions et les encaisser
- Encadrer le travail de son équipe
- Assurer la gestion des approvisionnements et des stocks

Contenu

- Pratique professionnelle/ TP restaurant
- Gestion Hôtelière
- Technologie appliquée
- Sciences appliquées
- Français
- Anglais
- Arts appliqués

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé
- 14 semaines à l'UFA et 38 semaines en entreprise pour la 1^{ère} année
- 15 semaines à l'UFA et 37 semaines en entreprise pour la 2^{ème} année

Profil des intervenants

- Équipe pluridisciplinaire expérimentée, connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Les plus

Taux de satisfaction

–

Réussite aux examens

90 %

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

BP Arts du Service et Commercialisation en restaurant

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation: Signature d'un contrat d'apprentissage
- Restauration possible sur place et hébergement selon les places disponibles

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite de parcours et débouchés

- Poursuite d'études :
- Brevet professionnel barman -Brevet professionnel sommelier
- Brevet de Technicien supérieur en hôtelière restauration Option A (Management d'unité de restauration)

Débouchés Professionnels :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle
- A terme vous pourrez créer ou reprendre un restaurant

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56