

BP ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

NIVEAU 4



Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 : CAP Restaurant, CAP Commerce et service en Hôtel-Café-Restaurant ou BEP Restauration-Hôtellerie option restaurant

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



- Conception et organisation de prestations de Restauration
- Épreuve de commercialisation et de service
- Gestion de l'activité de restauration
- Langue vivante
- Arts appliqués
- Expression et connaissances du monde
- UF langue vivante



De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Il s'agit d'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.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle et savoir accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère
- Exercer des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente
- Gérer les approvisionnements en matériel et en produits et assurer la gestion des stocks
- Réaliser les mises en place, répartir et organiser le travail
- Enregistrer les réservations, assurer l'accueil, informer et conseiller les clients au moment de la commande
- Réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients
- Être attentif et disponible tout au long du service
- Établir les additions et encaisser les paiements, contrôler les recettes.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : bonne condition physique (longues stations debout), disponibilité, goût pour la gastronomie, bonne présentation, bon relationnel et sens du service client.

DÉBOUCHÉS



- Chef(fe) de rang
- Maître(sse) d'hôtel
- Responsable de salle

TAUX DE RÉUSSITE
2022



BP ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

NIVEAU 4

CFA de la



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



Fiche de candidature,
préinscription,
tests et entretien de
positionnement.



Selon le statut du
bénéficiaire (nous
consulter)

Apprenti : Prise en charge
par l'OPCO de l'entreprise
formatrice • Frais annexe
à prévoir (matériel,
équipement, repas et
internat)



Entrée cadencée, possible
tout au long de l'année,
nous consulter.
Étude du dossier toute
l'année.



GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Éducation, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.