

BP ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION NIVEAU 4

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 : CAP Restaurant ou CAP Commerce et service en Hôtel-Café-Restaurant
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

PROGRAMME

- Techniques professionnelles de service
- Commercialisation et relation client
- Organisation et gestion du service
- Œnologie et connaissance des boissons
- Hygiène, sécurité et réglementation
- Gestion appliquée à la restauration
- Management et animation d'équipe
- Sciences appliquées
- Français
- Histoire Géographie
- Langues vivantes étrangères

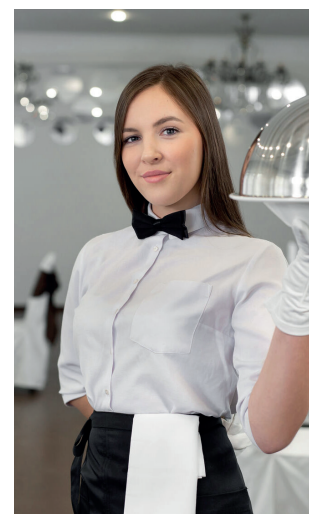
DURÉE

24 mois.

Le Brevet Professionnel Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration valorise l'excellence du service en salle.

Cette formation vous apprend à orchestrer l'accueil, le service des mets et boissons et la relation clientèle dans un établissement traditionnel ou gastronomique. Vous y perfectionnez les techniques d'arts de la table, de découpe et de flambage, ainsi que la maîtrise des langues étrangères pour conseiller et vendre efficacement. La formation aborde aussi la gestion des réservations, l'organisation d'événements et l'encadrement d'une équipe.

Elle vous prépare à devenir maître d'hôtel, chef de rang ou responsable de salle, capable de créer une expérience client mémorable et de développer le chiffre d'affaires.



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 compétences qui permettent de :

- Bonne condition physique (longues stations debout), disponibilité, goût pour la gastronomie, bonne présentation, bon relationnel et sens du service client.

SAVOIR-ÊTRE

- **Communication** : s'exprimer avec clarté et courtoisie face à des publics variés.
- **Organisation** : coordonner les tâches et assurer le bon déroulement du service.
- **Gestion du stress** : garder son sang-froid lors des pics d'activité.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu es passionné par le service en restauration, l'art de recevoir et la mise en scène.
- Tu veux maîtriser arts de la table, sommellerie et les accords mets-vins.
- Tu aimes conseiller, fidéliser une clientèle exigeante et raconter l'histoire des plats.

MODALITÉS

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

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Chef de rang
Maître d'hôtel
Responsable de salle

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CS Métiers du Bar
Formation Sommelier-Caviste
(+18 ans)

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

