Centre de Formation d'Apprentis

CCI LE MANS SARTHE

Formation

Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

Restauration – Hôtellerie

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne :

- Responsable dans toutes formes et concepts de restauration
- Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration

Compétences visées

Le (la) titulaire du Brevet professionnel, le candidat sera capable de :

- Sélectionner les produits et des fournisseurs
- Élaborer des propositions de menus, de contenus de cartes
- Estimer le budget lié à une prestation
- Réaliser l'illustration des mets et boissons proposés (schéma, croquis, photo, etc.)
- Organiser la répartition des tâches de l'équipe
- Transmettre les informations clés à l'équipe
- Observer, écouter, s'enquérir des attentes du client et y répondre
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle
- Contribuer à la promotion de l'entreprise
- Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise
-

Niveau d'entrée
CAP ou équivalent

Type de formation
Diplômant

Durée
2 ans

Niveau de sortie
Bac ou équivalent

Handicap
Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous le meilleur aménagement possible. Consultez notre page dédiée.

Type de contrat
Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation

Diplôme obtenu
Nom du diplôme : BP - Arts du service et commercialisation en restauration Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Code diplôme : 45033407 Code RNCP : 38429

Coût de la formation
En alternance : Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Admission

L'année de formation se déroule de septembre à juin. Le CFA peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise. La formation gratuite et rémunérée pour l'alternant.

Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
  Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

CFA CCI Le Mans Sarthe
132 rue henri champion 72100 Le Mans 02 43 40 60 60 cfa.lemans.sarthe.cci.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

La formation

1 Programme

Enseignement Professionnel

Conception et organisation de prestations de restauration

- Concevoir les prestations
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks

Commercialisation et service

- Établir et entretenir une relation client
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Réaliser les mises en place : organisation, préparation du service
- Vendre et assurer la prestation de salle

Gestion de l'activité de restauration

- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Enseignement Général

- Anglais
- Expression française et ouverture sur le monde

Epreuve facultative :

Mobilité, comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France.

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Examen final en fin de formation
- Diplôme : Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : la fiche RNCP 38429 du diplôme

Et après ?

6 Poursuite de formation

Certificat de spécialisation Employé Traiteur
Certificat de spécialisation Sommellerie
Certificat de spécialisation Métiers du Bar

7 Métiers & entreprises

Les métiers :

- **Serveur**
- **Chef de rang**
- **Maître d'hôtel dans des restaurant traditionnels et gastronomiques**

Les entreprises

- **Restaurants gastronomiques**
- **Restaurants traditionnels**
- **Traiteur**
- **Restauration collective**

Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

28/01/2025 15:01:09