

NIVEAU

BP
niveau 4TAUX
DE RÉUSSITE
PROMO 2020

100%



BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURANT

Responsable de salle
Maître d'hôtel



V0.2 - AOÛT 2020



DURÉE DE LA FORMATION

2 ans - Parcours aménageable
490 heures / an - Modulable en fonction
des pré-requis



RYTHME DE L'ALTERNANCE

14 semaines de 35 heures par année
de formation, en initial.
Aménageable en formation continue



MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF et examen ponctuel
En présentiel



STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la
Formation Continue



COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en contrat
d'apprentissage ou pro, possibilité de
prise en charge en Formation Continue



ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux
personnes en situation de handicap,
sauf contre-indication. Nous consulter.



CONTACT

Christian COCHONNEAU
christian.cochonneau@cfablagnac.org
05 62 74 73 72

LE MÉTIER

Vous aimez le contact client, vous avez le sens des responsabilités. Vos fonctions seront les suivantes :

- Le service au restaurant
- Maîtriser les découpages et les flambages
- Prendre les commandes des clients
- Gérer les stocks de boissons et produits spécifiques
- Facturer et encaisser les clients

PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 30 ans, ou plus en formation continue et être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP ou BEP), de niveau 4 (BP, Bac Pro). Bilan d'aptitude sur site obligatoire

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

- Compétences pratiques et technologiques nécessaires à la maîtrise d'un poste de responsable de salle ou de maître d'hôtel.
- Accueillir un client
- Organiser le travail d'une équipe

PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Module d'enseignement général
- Technologie
- Gestion
- Sciences appliquées
- Langue vivante
- T.I.C
- Communication
- Travaux pratiques
- Organisation du travail

POURSUITE DE FORMATION

- Brevet Professionnel Barman, Sommelier
- BTS MHR option B
- Autres mentions spécialisées



CFA COMMERCE ET SERVICES

21 avenue Georges Brassens
31700 Blagnac
05 62 74 73 72
www.cfablagnac.org



L'expérience,
ça se pratique