

## BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

RNCP : 23588

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE- niveau 4

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2020 : 100%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Chef-fe de rang, Maître-esse d'hôtel, Responsable de salle.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Concevoir et organiser des prestations de restauration
- Commercialiser les produits et servir une clientèle
- Manager une équipe de travail
- Organiser l'activité de restauration



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ACCÈS

Être âgé de 16 ans ou plus.  
Être titulaire d'un diplôme dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration du CAP au BTS.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription de Mars au 31 Octobre.  
Entretien individuel et bilan.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Concevoir et planifier des prestations
- Vendre et assurer la prestation de restauration
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Gérer la qualité en restauration
- Établir et entretenir une relation client
- Animer une équipe
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Reprendre ou créer une entreprise
- Réaliser les mises en place

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Commercialisation et service
- Gestion de l'activité de restauration

### Le + de notre CFA :

- Module Techniques de Recherche d'Emploi pour la deuxième année

### DOMAINE GÉNÉRAL

- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués à la profession
- Technologie de l'information et de la communication

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis :** Contrôle en cours de formation et examen final.

Dispense des domaines généraux possible, nous consulter.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

## TARIF

Frais de participation pédagogique 50€ et un carnet de timbres autocollants par année de formation.

**Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.**

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans (20 mois minimum requis).

À partir de 490 heures/an.

14 semaines/an au CFA.

## SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Barman.

Brevet professionnel Sommelier.

Mention complémentaire Organisateur de réceptions.

BTS Management en hôtellerie-restauration - option A/C.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian COCHONNEAU

[christian.cochonneau@cfablagnac.org](mailto:christian.cochonneau@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

