

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

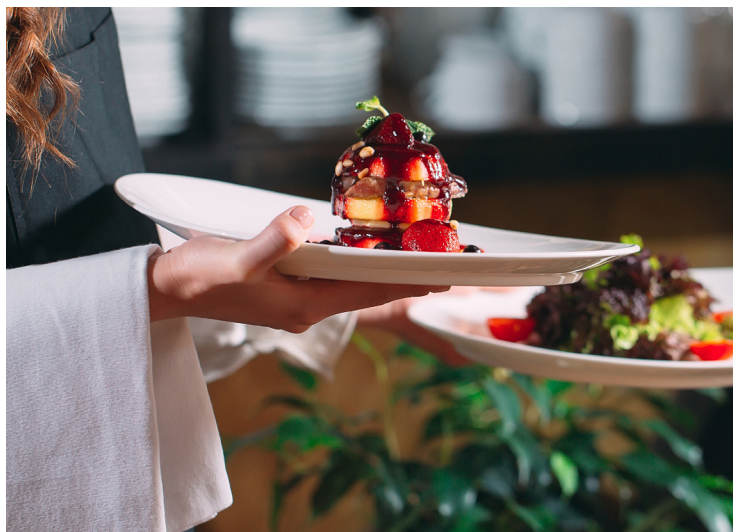
RNCP : 37558

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE- niveau 4

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2023 : 90%

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, Adjoint·e de directeur de restaurant, Responsable de restauration

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Concevoir et organiser des prestations de restauration
- Manager une équipe de travail
- Animer un espace de vente
- Commercialiser les produits et servir une clientèle
- 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 prérequis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Janvier à 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.
accompagnement@cfablagnac.org

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Concevoir et planifier des prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- 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
- Vendre et assurer la prestation de restauration
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Reprendre ou créer une entreprise

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

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

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.

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 avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter



TARIF

Prise en charge totale des coûts de formation dans le cadre d'un contrat d'alternance.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis, après un RDV personnalisé.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans.

À partir de 400 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 : Pôle CHRTE

candidature@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org

www.cfablagnac.org

