

BP Arts du service et commercialisation en restauration

Formation accessible Entrée en formation tout au long de l'année. Contactez-nous afin connaître les dates de réunions d'informations collectives qui ont lieu chaque mois.



Métiers et emplois visés :

- Chef de rang, Maître d'hôtel, secteurs de l'hôtellerie et du tourisme.
- Peut intervenir sur de l'événementiel.
- Le titulaire du Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration est "un professionnel hautement qualifié" de l'accueil des arts de la table, du service et de la commercialisation.
- Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

Le titulaire du BP Arts du service et commercialisation en restauration travaille sous l'autorité du Chef de salle et dirige un ou plusieurs commis. Il prend en charge la clientèle, la commercialisation et le service des mets et boissons. Il participera à l'ensemble des tâches liées à la salle : entretien, encaissement et contrôle qualité. Le titulaire du BP Arts du service et commercialisation en restauration peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

Les objectifs de la formation :

- Concevoir les prestations
- Planifier les 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 : organisation, préparation du service
- Vendre et assurer la prestation en salle
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer un entreprise.

Contenu de la formation :

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Arts appliqués à la profession
- Anglais

Enseignement professionnel :

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

Méthodes et outils pédagogiques :

Le parcours est individualisé. La durée totale est donnée à titre indicatif. Un positionnement réglementaire sera réalisé en début de parcours afin d'étudier la possibilité de réduction du nombre d'heures.

GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

680 heures

Pré-requis :

CAP Restaurant et/ou BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie option cuisine et justifier d'une expérience professionnelle de 2 années dans le secteur de l'Hôtellerie Restauration, ou justifier d'une expérience professionnelle de 5 années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité « arts du service et commercialisation en restauration » de brevet professionnel.

Modalités d'admission :

- Admission après étude du dossier de candidature et entretien + Test de positionnement.
- Taux de réussite aux examens 2022 : 100%
- Taux de satisfaction 2022 : 94%
- Taux d'insertion professionnel 2022 : 85%

Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Niveau de sortie :

niveau 4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)

Validations :

BP Arts du service et de la commercialisation (Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale niveau 4-Bac) ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences :

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Commercialisation et services
- Gestion de l'activité de restauration
- Expression française et ouverture sur le monde
- Arts appliqués à la profession
- Anglais

Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP38429 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429/>.

Financement :

Apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF transition
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
ProA

Tarif de référence :

15€/h

Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas - Vanessa Berry

Téléphone : 02 79 02 30 00

Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr