RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA ROUEN MARITIME
ACADÉMIE DE NORMANDIE

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.

ÉLIGIBLE CPF

Métiers et emplois visés :

Après l'obtention de son diplôme, le ou la titulaire du brevet professionnel "Arts du service et commercialisation en restauration" exerce de manière prioritaire dans des établissements de restauration proposant une cuisine et un service de qualité.
Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il ou elle est destiné(e) à occuper un poste à responsabilité et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.
Il ou elle peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Public concerné :

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

Objectifs de la formation :

Le ou la titulaire du Brevet Professionnel "Arts du service et commercialisation en restauration" exerce son activité, prioritairement, dans les établissements à vocation gastronomique, mais aussi tout type d'établissement ou concept de restauration proposant une cuisine et un service de qualité. Il ou elle peut être amené(e) à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Contenu de la formation :

- Conception et organisation de prestations de restauration
  - Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable
  - 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 et de ses démarches durables
  - Réaliser les mises en place : organisation, préparation du service
  - Vendre et assurer la prestation en salle
- Gestion de l'activité de restauration
  - Gérer la qualité en restauration
  - Animer une équipe
  - Gérer son parcours professionnel
  - Reprendre ou créer une entreprise
- Langue vivante
- Expression et connaissance du monde

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.

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.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA ROUEN MARITIME
ACADÉMIE DE NORMANDIE

Modalités d'admission :

- Admission après étude du dossier de candidature et entretien + Test de positionnent.

- **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 :

Validation du Brevet professionnel "Arts du service et commercialisation en restauration"

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

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas
Téléphone : 02 79 02 30 00
Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr