BP Arts du service et commercialisation en restauration

Formation accessible ***Pour connaitre les dates de nos prochaines sessions cliquez ICI***

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

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 :

La pédagogie utilise l'exposé théorique, la mise en application des thèmes abordés sous forme de travaux dirigés. Mises en application sur des cas concrets liés aux attentes spécifiques du candidat.

Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

Durée indicative en centre de formation :

730 heures

Durée indicative en entreprise :

209 heures

Pré-requis :

Diplôme de niveau 3 de la branche + 2 ans d'expérience professionnelle, ou 5 ans d'expérience professionnelle.

Modalités d'admission :

Tests de positionnement

Niveau d'entrée :

Obligatoire : information non communiquée

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 :

Financement sur fonds publics

Éligible au CPF

Code CPF : 245033

Tarif de référence :

financement Région

Lieu(x) de formation :

LE HAVRE

Accès Handicapés :

Accès PMR conforme à la règlementation sur l'accessibilité des ERP

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Mme Audrey MEUNIER
Téléphone : 02 35 22 22 75
Courriel : greta-le-cesne@ac-normandie.fr