

Niveau 4

BREVET PROFESSIONNEL - ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

CODE DIPLÔME 45033409 - CODE RNCP 38429

CERTIFICATEUR : Education Nationale - ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION : 01/09/2024

OBJECTIFS DE FORMATION

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.

- Concevoir et organiser des prestations de restauration
- Commercialiser et servir

- Gérer l'activité de restauration



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus)
 - Contrat de professionnalisation
 - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : www.cite-formations-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

PRÉREQUIS

- CAP CSHCR - Bac Pro CSR - Bac technologique STHR

DURÉE

- En 2 ans : 800 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

ALTERNANCE

24 semaines de formation réparties sur 2 ans.

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, aux difficultés d'apprentissage, aux besoins d'aménagement spécifique, contacter la référente handicap de la Cité des Formations :
referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULES PROFESSIONNELS

- Culture professionnelle
- Pratique professionnelle
- Savoirs associés

MODULES D'ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques
- Ateliers de coopération

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise
- Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé
- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise
- Organiser et préparer le service

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS/REMEDIATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Apprentissage : financement prise en charge intégralement par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

POURSUITE D'ÉTUDES :

CS Sommelier, CS Métiers du Bar, BTS MHR option A.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Serveur, chef de Rang,
- Evolution vers des postes de maître d'hôtel, directeur de restaurant...

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 50 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site