

Brevet Professionnel (BP) **niveau 4**
**ARTS DU SERVICE
ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**



OBJECTIFS :

- Être capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue globale de son métier,
- Exercer son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique,
- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle, être en mesure d'accueillir une clientèle, de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère,
- Diriger un ou plusieurs commis de salle.

**PROGRAMME DE FORMATION
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL**

Enseignement professionnel

- Concevoir et organiser les prestations de restauration
- Commercialiser et assurer le service
- Gérer l'activité de restauration
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante

Enseignement général

- Expression Française et ouverture sur le monde
- Langue vivante

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Projets pédagogiques
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Supports de formation numériques
- Plateforme LMS

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi
ayant validé un projet
professionnel
Apprentis
Salariés

PRÉREQUIS

Être titulaire du:
CAP Commercialisation et
services en hôtel-café-restaurant
BAC Technologique hôtellerie

**LIEU DE
FORMATION**

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

Contrat d'apprentissage :
prise en charge par
l'OPCO Autres dispositifs :
nous contacter

MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.
Evaluations écrites et orales, QCM
Travaux pratiques.

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) et Examen ponctuel.
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

BTS Management en hôtellerie restauration, option management d'unité de restauration

EN ALTERNANCE

APPRENTIS : 26 semaines CFA (35h) sur 2 ans.
Possibilité de parcours individualisés après positionnement
Stagiaires FC : 13 semaines CFA (35h) sur 1 an

ACCÈS HANDICAP

Contactez notre référente handicap:
k.boukri@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

Chef de rang
Maître d'hôtel
Responsable de restaurant
Sommelier

