

BP Arts du service et commercialisation en restauration – Apprentissage

Mis à jour le 4 janvier 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant, d'un CAP Production et Service en Restaurations ou d'un Bac Professionnel Métiers de l'HôtellerieRestauration. Avoir signé un contrat d'apprentissage. Toute autre situation doit être étudiée en prenant en rendez-vous auprès de l'UFA.

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Jeune 16-29 ans

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Durée en entreprise

2490 heures

Validation

Diplôme de la Brevet Professionnel.

Modalités d'évaluation

Diplôme du BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration en Ponctuel

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

- Posséder une parfaite maîtrise des techniques de service, alliées à des connaissances technologiques du domaine de la restauration
- Etre un personnel de la restauration hautement qualifié qui maîtrise les connaissances relatives aux produits, à l'hygiène, à la diététique, à la législation en vigueur et aux besoins de la clientèle.
- Accueillir une clientèle française ou étrangère et assure le conseil et la vente de restauration
- Organiser, contrôler et gérer son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie, tout en animant une équipe.

Contenu

Enseignements professionnels :

Technologie professionnelle, Sciences appliquées, Economie et Gestion, Arts appliqués

Enseignements généraux :

Français, Histoire Géographie, Éducation civique/ Langues vivantes : Allemand et Anglais

Formation de Sauveteur Secouriste du Travail (SST) – Recyclage

Modalités pédagogiques

Enseignements théoriques liés au métier et aux savoirs définis par le référentiel de formation. Enseignements pratiques complétant la formation en entreprise.

Profil des intervenants

Formateurs professionnels du métier et formateurs du GRETA-CFA Lorraine Est.

Délais et modalités d'accès

Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant, d'un CAP Production et Service en Restaurations ou d'un Bac Professionnel Métiers de l'HôtellerieRestauration. Il est alors possible d'entrer en apprentissage avec un contrat d'apprentissage si l'on a entre 16 et 29 ans. Dans ces cas, la formation dure 2 ans et tous les enseignements sont réalisés en UFA.

Il est toutefois possible de personnaliser le parcours. Dans ces cas, il est nécessaire de demander un rendez-vous pour étudier la situation et établir un parcours personnalisé.

Financements possibles

Pris en charge par l'OPCO de rattachement de l'entreprise

BP Arts du service et commercialisation en restauration – Apprentissage

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Est
- 27 rue du Champ de Mars BP 61165
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00