BP Arts du Service et Commercialisation en restaurant – Apprentissage

Mis à jour le 5 janvier 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme de filière CAP Service de niveau 3

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans Personnes reconnues travailleurs handicapées sans limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

2 ans

Durée en entreprise

1015 heures

Validation

BP Arts du Service et commercialisation en restaurant, niveau 4

Modalités d'évaluation

CCF : Contrôle en Cours de Formation
Epreuves ponctuelles

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

– Réaliser les mises en place
– Enregistrer les réservations, accueillir les clients, les informer et les conseiller
– Prendre les commandes, assurer le service, établir les additions et les encaisser
– Encadrer le travail de son équipe
– Assurer la gestion des approvisionnements et des stocks

Contenu

– Pratique professionnelle/ TP restaurant
– Gestion Hôtelière
– Technologie appliquée
– Sciences appliquées
– Français
– Anglais
– Arts appliquées

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation encentre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ontété définis en début de formation
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé
14 semaines à l'UFA et 38 semaines en entreprise pour la 1ère année
15 semaines à l'UFA et 37 semaines en entreprise pour la 2ème année

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, connaissant parfaitement les objectifs dudiplôme proposé.
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et devotre suivi pour les périodes en entreprise

Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation: Signature d'un contrat d'apprentissage
Restauration possible sur place et hébergement selon les places disponibles

Financements possibles

Apprentissage : La formation à l'UFA est prise encharge pour les apprentis parl'OPCO

Référent handicap

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

Réseau

BP Arts du Service et Commercialisation en restaurant – Apprentissage

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56