CCI CHARENTE
FORMATION

BP

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

ANGOULÊME

LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLÔME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE
- PARCOURS SPÉCIFIQUE ALLOPHONE EN 3 ANS

Marion Arbogast • 05 45 90 13 83 • marbogast@ccicharente-formation.fr

www.ccicharente-formation.fr

angouleme@ccicharente-formation.fr - Bd Salvador Allende - ZI n°3 - CS 11625 - 16340 L'Isle d'Espagnac - 05 45 90 13 13

• Site de formation Handi-Accueillant •

CCI CHARENTE FORMATION

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant, BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, BAC PRO Restauration, BAC Techno Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration ou d'un BTS Hôtellerie restauration
- Se pré-inscrire sur le site internet
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

ORGANISATION DES ÉTUDES

- Statut : contrat d'apprentissage (70 % en entreprise et 30 % au CFA)
- Durée : 2 ans
- Suivi : visites régulières du CFA en entreprise
- Validation : Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

OBJECTIFS :

Le/la titulaire d'un BP 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/elle exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.
Il/elle 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 dans une langue étrangère.
Il/elle peut diriger un ou plusieurs commis de salle. Sa pratique professionnelle est respectueuse des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur.

90*% 75% *Taux de réussite à l'examen (session 2024)*

***des entreprises recommandent notre CFA.**

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site www.ccicharente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/

••• *Référenciel RNCP - France Compétences - sur le lien www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429/*

—*Date de début de parcours certifiant 01/09/2024*

FRANCE compétences CERTIFICATION

☑ ***Certifié par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.***

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration traditionnelle
- Restauration gastronomique

APTITUDES RECHERCHÉES

- Bonne mémoire visuelle et auditive
- Sens du contact et de l'accueil
- Bonne condition physique
- Travail d'équipe
- Présentation soignée
- Adaptabilité

FORMATION

Enseignement professionnel :

- Pratique et technologie professionnelle
- Vente et commercialisation
- Environnement et gestion de l'entreprise
- Technologie nouvelle et sciences de l'alimentation

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués à la profession

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Maîtriser les techniques du service à table
- Acquérir de très bonnes connaissances du domaine de la restauration
- Conseiller et vendre les prestations de restauration
- Accueillir une clientèle française ou étrangère
- Organiser et gérer son service en autonomie
- Manager une équipe

MOYEN PÉDAGOGIQUE

- Restaurant d'application et son environnement ; plateformes numériques pédagogiques.

DÉLAI D'ACCÈS

- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.

MÉTHODE MOBILISÉE

- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel

MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Tout au long de l'année et examen final en ponctuel.

••• ET APRÈS LA FORMATION

Vie active :

- Serveur
- Chef de rang
- Assistant maître d'hôtel

Mise à jour au 22/09/2024 - Image Freepick

L'APPRENTISSAGE EN NOUVELLE-AQUITAINE · CCI CHARENTE · Région Nouvelle-Aquitaine · Union Européenne · fh Formation & Handicap