BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Mise à jour le : 16/06/2024
Selon arrêté du 19/10/2023 portant création du diplôme
J.O. du 15/11/2023
RNCP : 38429 Date de publication : 21.12.2023
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Être titulaire d'un diplôme de niveau III (CAP) dans la même spécialité.
Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus.

Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/11 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Frais d'inscription : 17€ par an, soit 34€.
Tenue et / ou équipement professionnel OFFERT. Un achat complémentaire peut-être demandé.

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 2 ans, pour une durée totale de 800 h à raison d'en moyenne 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le/la titulaire du 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 qui 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 en langue étrangère. Il exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente. Il exerce son métier de serveur dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Être organisé et dynamique
- Savoir travailler en équipe
- Faire preuve de méthode et de rigueur
- Avoir le sens de l'organisation
- Avoir une présentation soignée

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Gérer les approvisionnements et stocks de matériel, produit
- Réaliser les mises en place, répartir et organiser le travail
- Enregistrer les réservations
- Assurer l'accueil, informer et conseiller les clients
- Réaliser des opérations de découpage et de flambage
- Établir les additions et encaisser les paiements
- Animer une équipe, diriger un ou plusieurs commis de salle
- Proposer des supports de communication

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Évaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- Moyenne générale est supérieure ou égale à 10/20
- 1 examen blanc (évaluation sommative) 2ème année
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Conception et organisation de prestation de restauration
- Commercialisation et service
- Gestion de l'activité de Restauration
- Sciences Appliquées
- Arts Appliqués à la profession

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante : Anglais

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITE D'ÉTUDE

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- MC Sommelier
- MC Employé barman

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques