



ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

BP - Brevet Professionnel, diplôme de niveau BAC



Accessible en :

- contrat d'apprentissage
- contrat de professionnalisation



Lieu :

- Laon



Durée et rythme :

- 2 ans
- 1 semaine en centre de formation / 3 semaines en entreprise



Contact :

Laon

03.23.27.00.10

cfa@aisneformationccihdf.com



OBJECTIF

Le/la serveur(se) de restaurant 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/Elle exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente. Il/Elle gère les approvisionnements en matériel et en produits et assure la gestion des stocks. Il/Elle réalise les mises en place, répartit et organise le travail. Il/Elle enregistre les réservations, assure l'accueil, informe et conseille les clients au moment de la commande. Il/Elle peut être amené(e) à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients.

CAPACITÉS REQUISES

- Etre attentif(ve)
- Avoir le goût du travail en équipe
- Etre disponible
- Avoir une bonne maîtrise de soi
- Etre dynamique
- Etre à l'écoute

DÉBOUCHÉS

- Chef(fe) de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle

ADMISSION

- Avoir entre 15 et 29 ans (pas de critère d'âge pour les travailleurs handicapés)
- Etre titulaire du CAP restaurant

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Présentation orale d'un projet professionnel, dossier professionnel
- Evaluation par bloc de compétences
- Évaluation par le tuteur d'entreprise

VALIDATION

Brevet professionnel, diplôme de niveau BAC (niveau IV)

CONTENU DE LA FORMATION

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

Le candidat analyse des documents professionnels mis en œuvre dans le cadre d'une prestation de restauration, conçoit et organise la prestation.

COMMERCIALISATION ET SERVICE

L'épreuve vise à apprécier les compétences professionnelles de communication, de commercialisation et de service acquises par le candidat au cours de sa formation, tant en établissement de formation qu'en entreprise. Elle porte sur la maîtrise des compétences du pôle « commercialisation et service ».

GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Au cours de sa formation, le candidat prépare un dossier présentant son projet professionnel. Le candidat présente oralement ce projet. La présentation se poursuit par un questionnaire du candidat. Le projet professionnel, matérialisé par un dossier de 4 à 8 pages (hors annexes), élaboré à l'aide de l'outil informatique, porte sur la compétence « gérer son parcours professionnel » ou « reprendre ou créer une entreprise ».

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

Cette épreuve est une épreuve orale.

Les compétences évaluées sont l'expression orale en continu, l'interaction orale et la

compréhension de l'écrit.

ARTS APPLIQUÉS À LA PROFESSION

Le candidat réalise une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

EXPRESSION FRANÇAISE ET OUVERTURE SUR LE MONDE

À partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numériques.

ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

La langue choisie au titre de cette épreuve doit être différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire de langue vivante étrangère.

+60 formations en alternance

2 400 entreprises partenaires

+400 formateurs

87 % taux de réussite aux examens

81 % taux d'insertion professionnelle

+2 300 apprentis alternants

Le Pack Alternance

- infos sur les métiers
- infos sur l'alternance
- accompagnement personnalisé
- techniques de recherches d'emploi
- accès aux offres de nos partenaires