

BP – Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration



M.A.J. 14-02-2020 SR



OBJECTIFS ET MISSIONS

La parfaite maîtrise des techniques de service alliée à ses connaissances technologiques du domaine de la restauration font du/de la titulaire du Brevet Professionnel Restaurant un.e employé.e hautement qualifié.e

Il.elle accueille une clientèle française et étrangère et assure le conseil et la vente de prestation de restauration

Il.elle organise, contrôle et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe de travail



APTITUDES PROFESSIONNELLES

Etre disponible et volontaire

Avoir une bonne présentation et le sens du contact

Etre organisé.e et à l'écoute de la clientèle

Avoir une bonne résistance physique



PROGRAMME

Domaine professionnel

Travaux Pratiques de Restaurant
Technologie Professionnelle
Sciences de l'Alimentation

-Domaine général

Anglais
Expression Française et Ouverture sur le Monde



ALTERNANCE

Durée :

905 heures réparties sur 24 mois en alternance
centre de formation /entreprise

32 semaines de cours par année de formation

Alternance de 2 jours/semaine en centre et le reste en entreprise

Période de formation Session à partir de Septembre à Juin.

Participants.es : minimum 8 et maximum 16



LIEU DE FORMATION

Pôle Ecole Hôtelière Baudimont 1 rue des Bouchers de cité ARRAS

ACCESSIBILITE : Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation d'handicap.

LOCAUX : réglementation ERP – locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Orientation et adaptation pédagogique possible tutorée par la Référente Handicap



**Diplôme Education Nationale
de niveau 4**

Adresse Administrative

Centre de Formation Professionnelle BAUDIMONT
17, rue St Maurice – CS 40573 - 62008 ARRAS
Siret 775 630 163 000 19 – N° déclaration d'existence 31 62 00 126 62

cfpbaudimont@baudimont.com

03 21 16 18 00

www.ensemble-baudimont.com

75 % Stagiaires satisfaits

Données issues sur la consolidation de la dernière session

100 % Réussite à l'examen

données 2019 sur la base des retours des enquêtes

40 % Insertion professionnelle

données 2019 sur la base des retours des enquêtes

ENTREPRISES

Restauration traditionnelle

Restauration gastronomique

de toute taille recevant une clientèle française et étrangère

DEBOUCHES

Montée en compétences MC ou BTS en Hôtellerie
Restauration Tourisme ou Accès à la vie active

Commis de salle

Chef.fe de rang

Maître.esse d'hôtel

Responsable de salle

Serveur.se dans des établissements à vocation gastronomique

PRE REQUIS

Être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) dans le domaine de l'hôtellerie – restauration

Pour la formation en apprentissage :

Etre âgé.e de moins de 29 ans sauf si statut TH pour l'alternance

MODALITES ET DELAIS d'ACCES

Sur entretien et dossier

Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance

MODALITES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques

Enseignement général

Enseignement professionnel

Mise en situation professionnelle

MODALITES d'EVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles

Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

TARIFS

Conditions tarifaires sur demande.

Tarif négocié selon les niveaux de prise en charge (OPCO, CFP, Individuels)