

Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration

VOTRE FUTUR METIER

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

Type d'entreprise

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de

- Restauration traditionnelle et gastronomique
- Brasserie

Missions en entreprise

Vous aurez en charge

- L'accueil de la clientèle française ou étrangère
- Le conseil et la vente de prestations de restauration et de service des vins
- L'organisation et la gestion de son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe et éventuellement en participant à la formation du personnel

La formation : méthodes et évaluation

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier. La formation est validée par un examen ponctuel (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

La poursuite d'étude est possible.

Poursuite d'études

- La poursuite d'études est possible vers un niveau bac + 2
- Mention complémentaire Barman
- Mention complémentaire Sommellerie

DEROULEMENT DE LA FORMATION

Public

Public éligible au contrat d'alternance, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap

- Tous les sites sont accessibles
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

Prérequis

Titulaire d'un CAP/BEP Restaurant ou du CAP Commercialisation et Services en hôtel, café, restaurant

Validation

BP Arts du service et Commercialisation en Restauration – Diplôme Education Nationale de Niveau 4

VAE: accessible sur dossier

Durée et rythme d'alternance

Contrat de 2 ans

840 heures de formation en centre soit 3 jours par semaine et 7 semaines de regroupement

Modalités et délai d'accès

Examen du dossier de candidature, lettre de motivation et CV
Début de la formation : selon le calendrier disponible sur demande

Tarifs

Formation gratuite et rémunérée pour le candidat en alternance, devis sur demande pour les autres



Inscription en ligne

portailpedagogique@reunion.cci.fr

puis [lien espace candidature](#)

Lieu et contact Pôle Formation CCIR - Centhor
01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts -
0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr

CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques : Commercialisation et Service
- Techniques professionnelles
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Management de Projet
- Français et ouverture sur le monde
- Arts appliquées – cultures artistiques
- Anglais

POINTS FORTS :

Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.
Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF.

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.