

## Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration

### VOTRE FUTUR METIER

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de

- Restauration traditionnelle

en tant que

- Chef de rang,
- Maître d'hôtel

### Où 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
- L'application stricte de la réglementation sur l'hygiène et les denrées
- La réalisation d'une activité de distribution

### Pour réussir, il vous sera nécessaire d'avoir

- Une parfaite maîtrise des techniques de service, allée aux connaissances techniques du domaine de la restauration
- Une bonne résistance physique
- Une bonne organisation
- Une bonne présentation
- Un esprit d'équipe
- Une grande disponibilité dans les horaires

### DEROULEMENT DE LA FORMATION

#### Public

Etre âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour)

Etre titulaire d'un CAP Restaurant

Avoir satisfait aux tests d'entrée en apprentissage

#### Validation

Brevet Professionnel

#### Période et durée

Signature des contrats toute l'année sous réserve de places disponibles.

Début des cours en Septembre

840 heures sur 2 ans, en fonction du calendrier

#### Rythme d'alternance

2 à 3 jours semaine en CFA

Présentiel et distanciel selon planning

#### Lieu et contact

#### CENTHOR

1 route de l'Eperon

97435 Saint Gilles les Hauts

0262 22 85 00

[cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Enseignements professionnels

- Travaux pratiques : commercialisation et service
- Conception, organisation et technologie
- Sciences appliquées aux équipements
- Gestion appliquée
- Techniques professionnelles (atelier expérimental)

#### Enseignements généraux

- Français et ouverture sur le monde
- Arts appliqués – cultures artistiques
- Anglais

### LE DISPOSITIF APPRENTISSAGE :

Le contrat d'apprentissage est un CDD avec une période d'essai de 45 jours (de présence en entreprise).

L'apprenti bénéficie pleinement d'un statut de salarié et d'une rémunération selon son âge, en % du SMIC. Il est encadré par un maître d'apprentissage.

Les entreprises de moins de 250 salariés qui concluent un contrat d'apprentissage pour la préparation d'un diplôme de niveau inférieur ou égal au Bac bénéficient d'une aide unique forfaitaire.

Nos conseillers apprentissage vous accompagnent dans vos démarches pour recruter un apprenti.

CONTACT/INFO : Tél : 0262 22 85 00

[cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)

