

«Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration»

VOTRE FUTUR METIER :

- Chef de rang.
- Maître d'hôtel.

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Restauration traditionnelle.
- Brasserie.
- Hôtel.

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitude :

Vous aurez en charge :

- 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.

Compétences :

La formation s'articule autour de 8 blocs de compétences :

- Conception et organisation de prestations de restauration.
- Commercialisation et de service.
- Gestion de l'activité de restauration.
- Langue vivante / Compétences de niveau B1+ du CECRL.
- Arts appliqués à la profession.
- Expression et connaissance du monde.
- Langue vivante étrangère (facultatif).
- Mobilité (facultatif).

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• Méthodes mobilisées :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

• Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final (Blocs 1;3;5;6;7) et des examens en Contrôle en Cours de Formation (blocs 2;4) avec des actions professionnelles menées en entreprise (Education nationale),

Poursuite d'études, passerelles (cf RNCP / RS) :

- BTS Hôtellerie-Restauration (Niveau 5)
- Mention complémentaire Employé Barman (Niveau 3)
- Mention complémentaire Sommellerie (Niveau 3)

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

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

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

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

Prérequis :

Être âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans, mais avoir terminé son cursus de 3^{ème}.

Être titulaire du CAP/BEP Restaurant ou CAP Commercialisation Service HCR.

Validation de la formation :

• Diplôme, Certificat, Qualification :

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration - Diplôme Education Nationale de Niveau 4.

- Certification globale du programme complet.
- Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale.

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 2 ans.

Temps en entreprise : En moyenne 2 semaines sur 3.

Modalités et délai d'accès :

- Modalités : Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation.
- Date de démarrage : Selon le calendrier disponible sur demande.
- Délai d'accès : Selon délai d'acceptation du financeur.

• Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr, puis lien espace candidature



Tarifs :

- Apprentissage et professionnalisation : formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée cf. réglementation.
- Autres dispositifs et employeurs : nous consulter.

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme
Pôle Formation 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

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

Bloc 1 : Conception et organisation de prestations de restauration

- Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné.
- Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition.
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée.

Bloc 2 : Commercialisation et de service

- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé.
- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise.
- Organiser et préparer le service.
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service.

Bloc 3 : Gestion de l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle.
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.
- Gérer son parcours professionnel.
- Reprendre ou créer une entreprise.

Bloc 4 : Langue vivante étrangère : anglais

Compétences de niveau B1+ du CECRL.

- S'exprimer oralement en continu.
- Interagir en langue étrangère.
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

Bloc 5 : Arts appliqués à la profession

Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Commercialisation et service ».

Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

Bloc 6 : Expression et connaissance du monde

Français et histoire-géographie.

- Produire et analyser des discours de nature variée.
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents.
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports.
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle.

Bloc 7 : UF langue vivante étrangère (facultatif)

Bloc 8 : Mobilité (facultatif)

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. 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 et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.