

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration

Niveau 4

En alternance



LES OBJECTIFS

- Concevoir et planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Établir et entretenir une relation client
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Réaliser les mises en place : organisation, préparation du service
- Vendre et assurer la prestation en salle
- Animer une équipe



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus de 2 ans
- **Rythme d'alternance :** 32 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Être titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5 rue Charles Péguy – 45000 Orléans



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques
- Culture professionnelle
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Atelier expérimental

➤ **Enseignement général**

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués

➤ **Activités en entreprise**

- Gérer les approvisionnements en matériel et en produits
- Réaliser les mises en place, répartir et organiser le travail
- Enregistrer les réservations
- Assurer l'accueil des clients : les informer, les conseiller au moment de la commande, rester attentif et disponible tout au long du service
- Prendre les commandes
- Assurer le service
- Établir les additions et encaisser les paiements.
- Réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients
- Encadrer le travail de son équipe
- Assurer la gestion des approvisionnements et des stocks, contrôler les recettes

➤ **Perspectives d'emploi**

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

