

## PÔLE HÔTELLERIE – RESTAURATION / FILIÈRE SERVICE

# BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration

## Niveau 4 - Professionnel très qualifié



### LE CYCLE DE FORMATION

**CAP CHCR**  
(2 ans)



**BP ArtS SCR**  
(2 ans)

### PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3<sup>ème</sup>
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

### TARIFS

**20€ par heure de formation** (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

### DÉBOUCHÉS

Le BP Arts du service et commercialisation en restauration permet d'exercer les métiers suivants :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle...

Création d'entreprise.

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration est « un professionnel hautement qualifié » de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est mesuré d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

### FORMATION

#### >> Prérequis et durée :

Titulaire d'un CAP HCR, BEP Métiers de la Restauration, BAC PRO CSR

**Durée totale : 800 h (2 ans)**

#### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3

#### >> Contenu de la formation :

#### Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- Langue vivante (Anglais)

#### Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Arts appliqués

#### >> Modalité d'évaluation :

Examen ponctuel en fin de formation.

#### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel. Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Camille DELSOL, le référent handicap au 07 87 97 24 68 – [camille.delsol@cm-aveyron.fr](mailto:camille.delsol@cm-aveyron.fr).

### CONTACTS

#### CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : [cfa@cm-aveyron.fr](mailto:cfa@cm-aveyron.fr) - [www.cm-aveyron.fr](http://www.cm-aveyron.fr)