

Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation En Restauration

Niveau 4



LE CYCLE DE FORMATION

Niveau 3

**CAP Commercialisation
et Service
en Hôtel Café Restaurant**

Niveau 4

**BP Arts du Service et
commercialisation en
Restauration**

PUBLIC

Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateurs ou repreneurs), demandeurs d'emploi en formation continue

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 mesure 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**
 - Être titulaire du :
 - CAP Commercialisation et Services en HCR
 - Ou tout diplôme de niveau 3 minimum de la filière Restauration
- **DURÉE**
 - Durée totale : 840 heures (2 ans)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

LES ATOUS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA



1^{er} équipement pris en charge par l'OPCO



Aide au permis de conduire



Mobilité Européenne



Concours : MAF, Worldskills,...



TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

15 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire Sommellerie (1 an)

DÉBOUCHÉS

Le BP Arts du Service et Commercialisation en Hôtel Café Restaurant permet d'exercer les métiers suivants :

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

PRÉ-INSCRIPTION



Les + de la CMA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs - Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- Rythme d'alternance :
 - En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- Anglais

Domaine Professionnel

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Gestion d'entreprise
- Arts Appliqués

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de formation

CONTACTS



CMA FORMATION RODEZ-ONET

Service Accueil Développement Promotion

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

Tél. : 05 65 77 56 00 – cfa@cm-aveyron.fr – www.cm-aveyron.fr