

Objectifs de la Formation

Le titulaire du **brevet professionnel (BP) arts du service et commercialisation en restauration** 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 maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.

Il est capable de :

- Animer une équipe ;
- Assurer et gérer un rang ;
- Découper et réaliser du flambage devant les clients ;
- Assurer une prise de commande et un service en anglais ;
- Organiser et répartir le travail ;
- Gérer les achats.

A la suite à sa formation professionnelle menée conjointement avec les entreprises, il exerce en majorité dans des restaurants à vocation gastronomique. Véritable professionnel hautement qualifié, il évolue très rapidement vers des postes à responsabilités (Serveur, chef de rang, maître d'hôtel, responsable de salle, responsable banquet, service traiteur et événementiel, etc.).

Accès à la formation

Le brevet professionnel (BP) Arts du service et commercialisation en restauration doit être titulaire d'un certificat d'aptitude professionnel (CAP) cuisine.

Eligible au CPF, code 245033

Modalités d'inscription

Demandeur d'emploi inscrit à Pôle Emploi, ayant validé un projet en hôtellerie et restauration, maîtrisant les règles de base de français et mathématiques.

Sur entretien, CV et lettre de motivation, avec dossier et tests de positionnement.

Poursuite d'études

Le brevet professionnel (BP) arts du service et commercialisation en restauration peut conduire directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner :

- Mention complémentaire (MC) Barman ;
- Mention complémentaire (MC) Sommelier ;
- Mention complémentaire (MC) Accueil – Réception ;
- Mention complémentaire (MC) Organisateur de Réceptions ;
- Brevet de technicien supérieur (BTS) management en hôtellerie restauration (MHR) options A-B-C.

Qualités requises

- Le sens du travail d'équipe ;
- Motivation et rigueur ;
- Une bonne résistance physique ;
- Une hygiène corporelle parfaite et une tenue vestimentaire exemplaire ;
- Le sens de l'accueil et de la communication ;
- Une bonne résistance physique ;
- Le sens de l'esthétique ;
- Habileté, mémoire, écoute, amabilité, endurance.

Nous contacter

Lycée Jules Le Cesne

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : 0760062e@ac-rouen.fr

Site internet : lyceejuleslecesne.fr

GRETA de la région Havraise

Par tél : +(33) 2 35 22 22 75

Par Courriel : lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr



Modalités pédagogiques

Pour une formation en alternance.

Durée : 2 ans.

Alternance : 1,5 jours de cours par semaine (hors vacances scolaires) / 3,5 jours en entreprise.

Volume horaire total : 249 heures de cours par année scolaire, soit 14 h 50 de cours par semaine (sur 31 semaines).

La formation

7 blocs de compétences

Conception et organisation de prestations de restauration

Commercialisation et service

Gestion de l'activité de restauration

Langue vivante étrangère 1

Arts appliqués à la profession

Expression française et ouverture sur le monde

Epreuve facultative Langue vivante étrangère 2
