

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 4 délivré par l'Education Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le titulaire du Brevet Professionnel 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 exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

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 peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ▶ Formation en alternance CFA/entreprise
- ▶ 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise (restaurants traditionnels ou gastronomiques) soit 840 heures de formation sur 2 ans
- ▶ Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- ▶ Début de la formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Conception et organisation de prestations de restauration

Bloc 2 : Commercialisation et service

Bloc 3 : Gestion de l'activité de restauration

ENSEIGNEMENT GENERAL

Bloc 4 : Langue vivante étrangère

Bloc 5 : Arts appliqués à la profession

Bloc 6 : Expression et connaissance du monde

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme.

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- Avoir entre 16 et 29 ans à la signature du contrat d'apprentissage (pas de limitation d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Les jeunes titulaires d'un diplôme de niveau 4 (Bac ou équivalent) peuvent être exemptés des épreuves finales des enseignements généraux. Dans ce cas, la formation peut éventuellement être sur un an selon les modalités définies par l'inspection académique.

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Etablissement à taille humaine
- ▶ Infrastructures adaptées
- ▶ Pédagogie de projet
- ▶ Mobilité Erasmus+
- ▶ Interventions de professionnels
- ▶ Projet d'établissement
- ▶ Travaux de groupes
- ▶ Restaurant d'application



CODE DIPLÔME : 45033409

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

Brevet Professionnel Barman
Brevet Professionnel Sommelier
BTS Management en Hôtellerie
Restauration option A : Management d'Unité de Restauration

Insertion professionnelle :

Chef de rang,
Maître d'hôtel
Adjoint au directeur de restaurant
selon l'établissement

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique
« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique « Tarifs »
▶ Demi-Pension
▶ Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité
Réfèrent handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique

