



Filière
alimentation

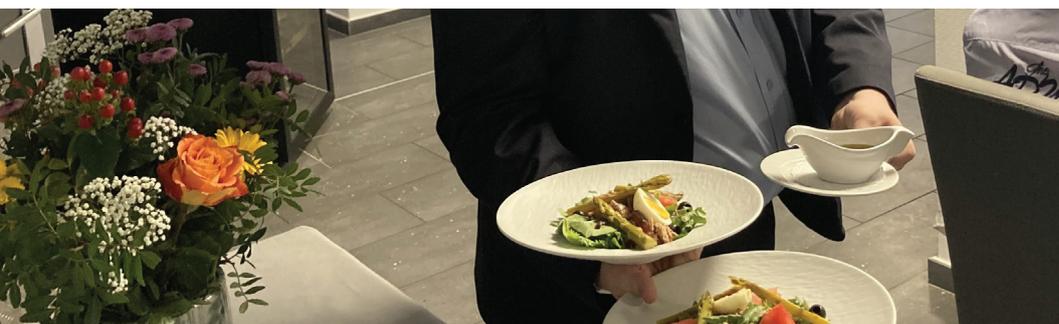


Développement
des compétences



En présentiel

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être titulaire d'un CAP d'un CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant ou d'un diplôme et/ou d'une expérience spécifiés dans l'arrêté du 07/01/2015 portant sur la création du BP Arts du Service
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Concevoir et planifier une prestation de restauration adaptée à un contexte donné en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé
- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Gérer au quotidien une partie du personnel (commis)
- Gérer son parcours professionnel



CONTENU

- Enseignement professionnel : Pratique et technologie en restaurant, atelier expérimental, sciences et gestion appliquées
- Enseignement général : Expression française et ouverture sur le monde, anglais, arts appliqués



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs mobiles
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 420 m2 composés de deux cuisines pédagogiques, d'un restaurant d'application rénové et moderne ainsi qu'une chambre d'hôtel.

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+

Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



Les + de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 80 % (2021) et 80 % (2022)



MÉTIERS

Le serveur en hôtel café restaurant effectue le service en salle de restaurant de la préparation de la salle jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état.

Il adopte en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise et contribue par son professionnalisme au développement de la clientèle.



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Il peut travailler dans les hôtels, les restaurants
- Employé de café, de restauration
- Serveur en restaurant
- Chef de rang, Maître d'hôtel

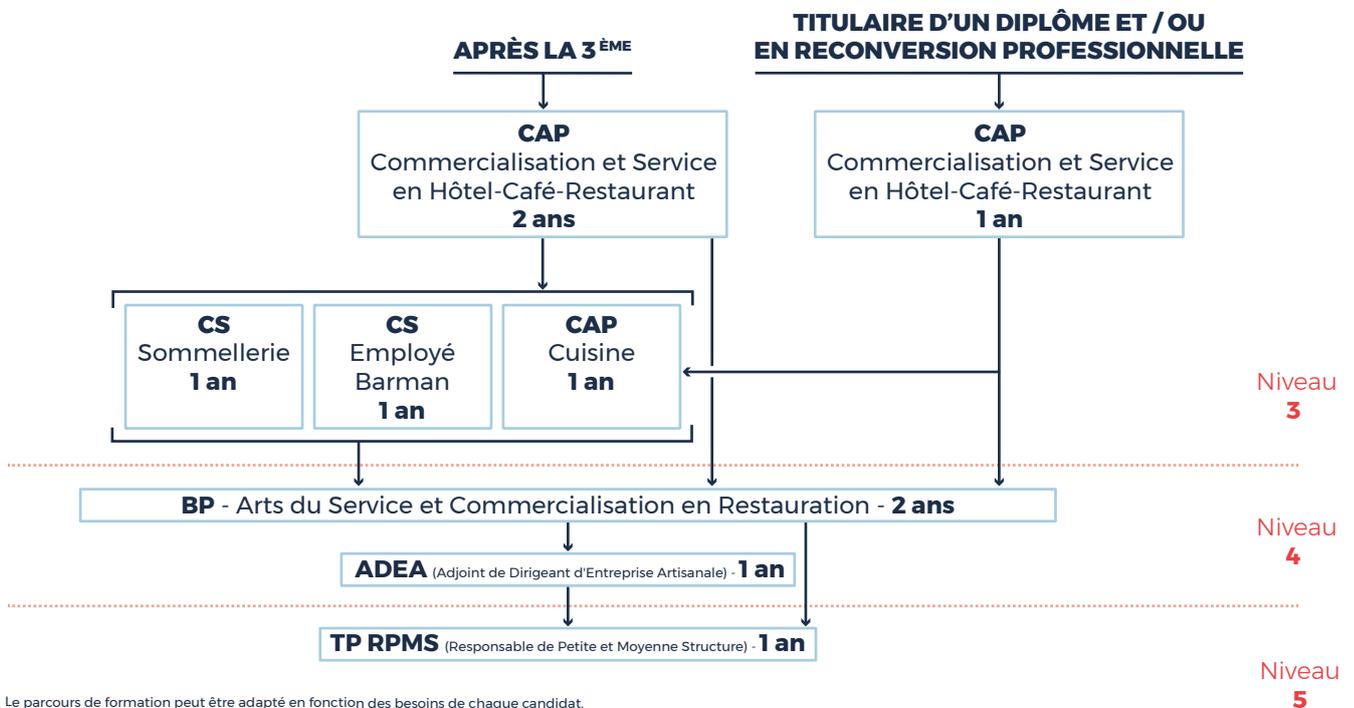


POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerhonealpes.fr
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.



POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerhonealpes.fr



CMA FORMATION

BOURGOIN-JALLIEU

10, rue Saint Honoré
Champ-Fleuri - CS 72029

38307 Bourgoin-Jallieu

04 74 43 67 00 - contact@efma.fr

