



Alternance



Brevet Professionnel Arts du Service et commercialisation en restauration

Objectifs

À l'issue de sa formation, le titulaire est capable de :

- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle
- Accueillir une clientèle
- Gérer une équipe
- Commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère
- Encadrer et prendre en charge l'organisation et la préparation du service
- Gérer les approvisionnements en matériel et en produits
- Réaliser les mises en place, répartir et organiser le travail
- Enregistrer les réservations, assurer l'accueil et conseiller la clientèle lors de la commande
- Réaliser certaines opérations de découpage et de flambage à la table des clients
- Établir les additions et encaisser les paiements

Débouchés

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

Poursuite d'étude

- Mention Complémentaire sommelier ou barman
- BTS Restauration

FORMATION GRATUITE

www.3ifa.fr

2021



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr

02 33 28 76 76

Déroulement

- Durée : **2 ans**
- De septembre à juin
- 12 semaines de formation
- 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- Du lundi au vendredi
- Lieu : **CFA 3ifa d'Alençon**

Qualités nécessaires

- Endurance
- Capacité à travailler en équipe
- Sens du relationnel
- Rigueur et autonomie
- Sens de l'organisation

Public et pré requis

Le BP Arts du service et commercialisation en restauration s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP Restaurant, d'un BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie ou d'un BAC de la filière Hôtellerie.

Entreprises d'accueil

- Restauration traditionnelle et gastronomique

Inscription

candidature.3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr
02 33 28 76 76

BP Arts du Service

Contenu de la formation

● ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression française et ouverture sur le Monde
- Langue vivante étrangère : Anglais
- Histoire / Géographie
- Arts appliqués à la profession

● ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- Servir en salle, organiser les annexes (bar, office, service, plonge)
- Organiser le travail, planifier les tâches, tableau de service, congés, roulement...
- Technologie restaurant : personnel, mobilier, organisation
- Connaître les produits utilisés en restauration
- Œnologie, crus des vins, bar, cafétéria
- Sciences appliquées
- Vente
- Gestion

Apports du 3ifa

- Restaurant pédagogique permettant aux apprentis de s'entraîner dans des conditions réelles
- Équipements complets et renouvelés régulièrement
- Travaux pratiques.
- Accompagnement à la recherche d'entreprise d'accueil
- Mise à disposition des apprenants de l'offre Office 365 pour travailler de chez soi.



Route du Mans - BP 106 - 61003 Alençon



Rue du Roselet - 72610 Saint Paterne

@3ifa

