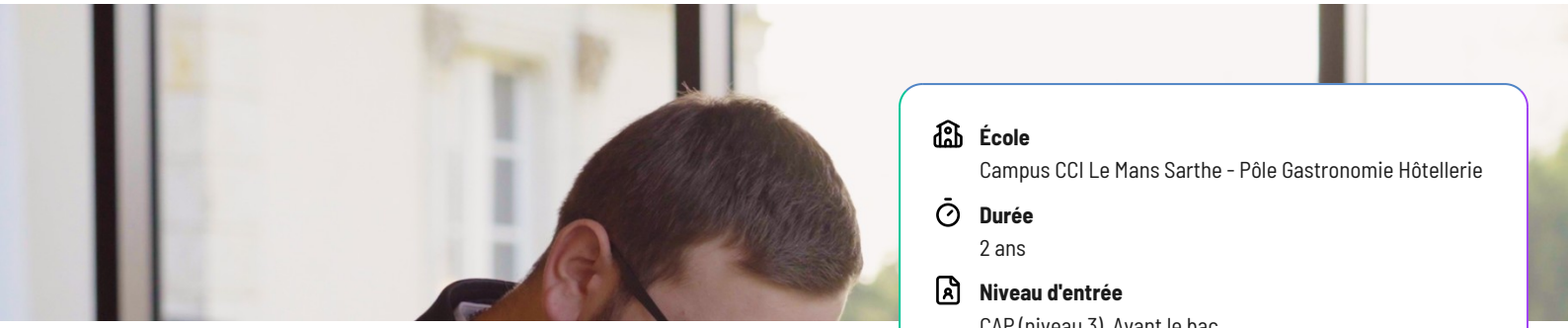


École
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

Durée
2 ans

Niveau d'entrée
CAP (niveau 3), Avant le bac

Niveau de sortie
Baccalauréat général (niveau 4)

Modalité de formation
Alternance

Lieu
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

Hôtellerie Restauration

Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration

PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

Vous souhaitez devenir un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation tout en maîtrisant les contraintes d'une entreprise et en encadrant des commis.

Que faire avec cette certification ?

Métiers visés

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

Le titulaire du **Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration** peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Types d'entreprises ou d'organisations Prioritairement, les établissements à vocation gastronomique, mais aussi tout type d'établissement ou concept de restauration proposant une cuisine et un service de qualité.

Compétences visées

Le (la) titulaire du Brevet professionnel, le candidat sera capable de :

- Sélectionner les produits et des fournisseurs
- Élaborer des propositions de menus, de contenus de cartes
- Estimer le budget lié à une prestation
- Réaliser l'illustration des mets et boissons proposés (schéma, croquis, photo, etc.)
- Organiser la répartition des tâches de l'équipe
- Transmettre les informations clés à l'équipe
- Observer, écouter, s'enquérir des attentes du client et y répondre
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle
- Contribuer à la promotion de l'entreprise
- Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise

DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **BP - Arts du service et commercialisation en restauration** diplôme reconnu par l'état (niveau 4) et enregistré au RNCP sous le code **38429** par **MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE** le **21/12/2023**.

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI du Mans et de la Sarthe est habilitée pour assurer la formation sur ce titre par le certificateur.

Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

Prérequis

Être titulaire d'un des diplômes suivants :

- CAP Restaurant
- BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration
- Baccalauréat technologique Hôtellerie
- BTS hôtellerie restauration option A : mercatique et gestion hôtelière
- BTS hôtellerie restauration option B : art culinaire, art de la table et du service

Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

Conditions d'admission

La formation est accessible uniquement sous contrat d'apprentissage.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

En savoir plus

Coût de la formation / Financement / Aides

Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO.

L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne :

- Responsable dans toutes formes et concepts de restauration
- Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration

Conception et organisation de prestations de restauration

- Concevoir les prestations
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks

Commercialisation et service

- Établir et entretenir une relation client
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Réaliser les mises en place : organisation, préparation du service
- Vendre et assurer la prestation de salle

Gestion de l'activité de restauration

- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Enseignement Général

- Anglais
- Expression française et ouverture sur le monde

Épreuve facultative

Mobilité : comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France.

Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

2 ans (ce parcours peut être adapté en fonction du profil et des diplômes du candidat).

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise.

Dates de formation

L'année de formation se déroule de septembre à juin.

Rythme de la formation / alternance

La formation se déroule en alternance.

LA PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le centre de formation et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

Équipe pédagogique

Au Campus CCI Le Mans Sarthe, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Accompagnement

Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé : validation du projet professionnel, conseils et mise à jour de votre CV et lettre de motivation, préparation aux entretiens de recrutement. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Locaux & équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

VALIDATION DE LA CERTIFICATION

Évaluations

Examen final en fin de formation.

Épreuves de certification

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (Voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation. Le diplôme est aussi accessible par la VAE.

Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.

1ère diplomation à venir.

NC Nombre d'apprenants	**NC** Taux de satisfaction	**NC** Taux de présentation à l'examen
NC Taux de réussite	**NC** Taux de rupture net (Apprentissage)	**NC** Taux d'interruption en cours de formation (Initial)
NC Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois	**NC** Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois	**NC** Taux de poursuite d'études à 6 mois

ET APRÈS ?

- Certificat de spécialisation Sommellerie
- Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur
- Certificat de spécialisation Métiers du Bar