

BREVET PROFESSIONNEL Arts du Service et Commercialisation en Restauration

Nouvelle formation : rentrée 2017



LES OBJECTIFS

- Le titulaire du BP est un professionnel qualifié. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de la salle.
- Il réalise la mise en place de la salle, organise le service des plats et des boissons. Il peut être amené à réaliser des découpages et des flambages.
- Il devra s'assurer tout au long du service de la satisfaction du client. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement.
- Il sait s'adapter à la clientèle, répondre à une objection du client, rédiger les commandes et s'assurer du bon déroulement du service.
- Il peut diriger plusieurs commis.
- Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique).

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 910 heures sur 2 ans
- 13 semaines par an au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

PROFIL DU CANDIDAT

- Être âgé de 16 ans et moins de 30 ans.
- Titulaire d'un CAP Restaurant et d'un BEP Métiers de l'Hôtellerie et de la restauration option service en salle

MISSIONS DE L'APPRENTI(E)

- Accueillir le client, effectuer les prises de réservation
- Effectuer les prises de commandes
- Réaliser la mise en place
- Vendre les mets et les boissons
- Facturation, encaissement

ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

TYPE DE CONTRAT

Contrat d'apprentissage. C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Campus des Métiers

Le service à table constitue le geste noble de la restauration : les techniques doivent apparaître simples et naturelles pour le client.

Une bonne mémoire, beaucoup de discrétion, le sens de l'organisation, le relationnelle, la connaissance d'une langue étrangère sont les atouts maîtres du titulaire du BP Arts du Service et Commercialisation en restauration

RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année
Jusqu'à 17 ans	25%	37%	53%
18 à 20 ans	41%	49%	65%
21 ans et plus	53%	61%	78%

À titre indicatif, le SMIC horaire brut est de 9.76 €/heure au 1^{er} janvier 2017 soit 1480.27 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

En fonction de l'évolution et de l'ambition personnelles de chaque individu, les postes pourront être les suivants : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur du restaurant pour le secteur de la restauration commerciale.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Hôtellerie-Restauration
- Mention complémentaire Sommellerie
- CQP Barman – Monde de la nuit (+ 18 ans)

LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique
- Techniques professionnelles
- Technologie
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués

CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29

24, route de Cuzon - Cs 21037

29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : www.campusdesmetiers29.bzh

☎ : 02 98 76 46 58

@ : cfa@cma29.fr