CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
CCI FORMATION
Angers - Cholet - Saumur

FAITES LE CHOIX D'UN APPRENTISSAGE
AU CŒUR DES ENTREPRISES



Formation

Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

Tourisme, Café, Hôtellerie, Restauration

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.

Compétences visées

A l'issue de la formation, le candidat sera capable :

- 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

Admission

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

Prérequis :
CAP ou équivalent

Niveau d'entrée
CAP ou équivalent
Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

Type de formation
Diplômant

Durée
2 ans

Niveau de sortie
Bac ou équivalent

Accessibilité
Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

Type de contrat
Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A.
Pour tout autre profil consultez-nous.

Diplôme obtenu
Nom du diplôme : Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration
Code diplôme : 45033407

Coût de la formation
Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.
Tarif : €.
Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

Lieux de formation
Espace Formation du Saumurois
Square Balzac 49412 Saumur cedex

Labellisé LUCIE 26000 ENGAGÉE ET RESPONSABLE
RSE Positive
labellucie.com

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

CCI Formation Angers - Cholet - Saumur
contact@cciformation49.fr www.cciformation49.fr 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
CCI FORMATION
Angers - Cholet - Saumur

Formation

Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

La formation

1 Programme

Enseignement Professionnel

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
- Arts appliqués à la profession
- Expression française et ouverture sur le monde

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice.
Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.
Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

2 Évaluations

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

En fin de formation, si le candidat réussit les épreuves terminales de certification définies par le Ministère, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

Et après ?

4 Poursuite de formation

5 Métiers & entreprises

Les métiers :

- Serveur
- Chef de rang
- Maître d'hôtel dans des restaurants traditionnels et gastronomiques

Les entreprises :

- Restaurants traditionnels
- Restaurants gastronomiques
- Traiteurs
- Restauration collective

Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)