

# 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



RSE Positive  
labelucie.com

**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE  
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
FORMATION PAR APPRENTISSAGE  
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE  
BILANS DE COMPETENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [www.cciformation49.fr](http://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](http://www.cciformation49.fr)

02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



## 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

## Et après ?

### 4 Poursuite de formation

### 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.

### 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.ccifformation49.fr](http://www.ccifformation49.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CCIFormation Angers - Cholet - Saumur

✉ [contact@ccifformation49.fr](mailto:contact@ccifformation49.fr)

🌐 [www.ccifformation49.fr](http://www.ccifformation49.fr)

☎ 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

