

Inscription au RNCP
38429

Diplôme Niveau 4

BP ARTS DU SERVICE 2 ans



Durée de la formation :
1 ou 2 ans en apprentissage

Rythme de la formation:
2 semaines CFA
4 semaines en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis
Etre âgé de 16 à 29 ans
Après un diplôme de :

- CAP CS HCR
- BAC Professionnel CSR
- BAC Technologique de l'Hôtellerie-Restauration
- BTS MHR A et B

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent handicap lors de l'inscription.



Profil et qualités indispensables

Excellent sens de la relation client
Sourire
Mémoire, Discrétion, courtoisie
Sang-froid
Adaptabilité
Excellente condition physique
Goût pour la gastronomie
Excellente tenue et hygiène corporelle
Sens de la gestion et de l'organisation

OBJECTIF PRINCIPAL

Devenir le chef-d'orchestre d'un service de qualité et un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation.

LE BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE

Cette formation d'excellence de même niveau que le BAC est d'avantage axée sur la pratique professionnelle. Elle permet d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de service acquises précédemment, en y ajoutant une dimension d'organisation du service et de coordination des équipes. L'objectif est désormais de dépasser le stade du service simple mais d'apprendre à devenir le garant d'une expérience client réussie : répartir le travail des commis, contrôler la mise en place et la qualité du service, créer une ambiance de salle, accueillir et conseiller les clients.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le BP Arts du Service 1 ou 2 ans permet :

- de devenir un professionnel hautement qualifié
- d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de service en salle
- d'apprendre à créer une ambiance de salle : choix de vaisselle, musique, mise en place
- d'accueillir une clientèle française ou étrangère
- d'assurer le conseil et la vente de prestations de restauration et de service des vins ainsi qu'une information touristique locale.
- d'apprendre à organiser et répartir le travail
- d'apprendre à diriger un ou plusieurs commis
- d'apprendre à gérer les achats

FORMATION

Le BP Arts du Service alterne 2 semaines au CFA suivie de 2 semaines en entreprise. 24 semaines de présence sont obligatoires au CFA, soit un total de 840 heures de formation dispensées par le CFA sur l'année scolaire. Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec une brasserie ou un restaurant gastronomique de cuisine française.



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au CFA



Évaluation :

Matières générales : OUI
pas d'épreuves : OUI

Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au CFA et en entreprise (épreuve, écrite, pratique ou orale)
- Ponctuel : convocation à date et heure fixe



Inscriptions :

- Envoyer un dossier de candidature à cfabelliard@gmail.com
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier d'inscription et une promesse d'embauche

Je m'inscris !



CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Relation clientèle - Conception et organisation de prestations de restauration
Commercialisation et service - Gestion de l'activité de restauration

ENSEIGNEMENT GENERAL :

Expression française et ouverture sur le monde - Gestion - Anglais
Arts appliqués et cultures artistiques

EXAMEN FINAL

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble de l'enseignement professionnel et de l'enseignement général
- la moyenne dans le domaine professionnel
- Toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- Toute absence est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS

Le diplôme du BP Arts de la Cuisine 2 ans permet :

- de devenir un professionnel hautement qualifié
- d'exercer dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique : brasseries, grands hôtels, traiteurs haut de gamme, mais aussi sur les paquebots proposant des croisières de luxe.
- d'accéder plus rapidement à des postes à responsabilité de type "Maître-d'Hôtel"