



Hôtellerie · Restauration

## BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Diplôme reconnu par l'Etat · BP (niveau 4) — •

📅 2 ans / Septembre • ⌚ 2 semaines / 3 en entreprise • 💻 👤 Présentiel & Distanciel

### QUELS MÉTIERS ?



Chef de rang



Maître d'hôtel



Responsable de salle

0 %

Poursuite  
d'étude\*

\*(2022)

67 %

Réussite à  
l'examen\*

\*(2022)

100 %

Insertion  
dans l'emploi  
à 6 mois\*

\*(2022)

### CRITÈRES D'ENTRÉE :

#### Public :

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

#### Pré-requis :

- Être titulaire du CAP Commercialisation et Services en HCR ou d'un diplôme de niveau 4 (Bac, Bac pro) en service.

#### Sélection :

- Les aptitudes et motivations sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

#### Tarif & Contact :

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

*Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.*

✉ [hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr](mailto:hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr)

☎ 02 35 52 85 41

### STATUTS ET FINANCEMENTS :



En partenariat avec :



# PROGRAMME — •

★ Evaluation en mode contrôle en cours de formation

**Concevoir et organiser les prestations de restauration**

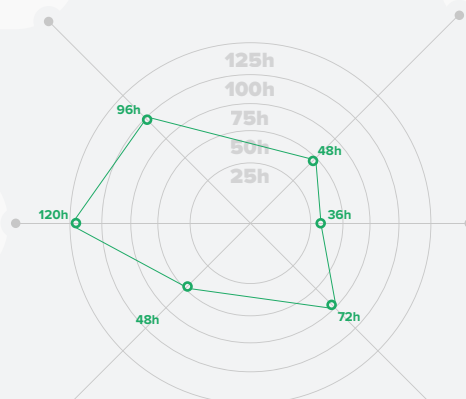
**Expression et connaissance du monde**

**Commercialiser et assurer le service**

**Langue vivante étrangère : anglais**

**Gérer l'activité de restauration**

**Mobilité**



## Au terme de la formation je serai capable de :

Maîtriser les techniques de service et les techniques du domaine de la restauration.

- Accueillir une clientèle française ou étrangère
- Assurer le conseil et la vente de prestations de restauration et de service des vins
- Informer sur le tourisme local
- Organiser et gérer son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie
- Animer son équipe

## Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application.

### Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

### Restaurant pédagogique

- Menus à thème au restaurant pédagogique

### Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances

### Mobilité européenne

- Organisation d'expérience à l'étranger