



Hôtellerie · Restauration

BP - ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION *Diplôme reconnu par l'Etat - BP (niveau 4)*

📅 2 ans / Septembre • 🕒 1 semaine / 2 en entreprise • 👤 Présentiel

QUELS MÉTIERS ?



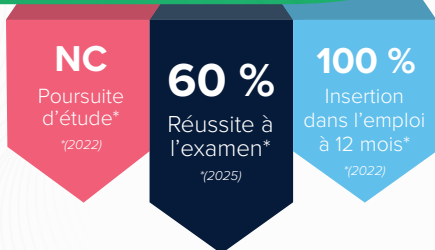
Chef-fe de rang



Maître d'hôtel



Responsable de salle



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
 - ☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :

Contrat d'apprentissage	DE 16 À 29 ANS : <ul style="list-style-type: none"> • Apprenti-e en CDD en entreprise • Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé
Contrat de professionnalisation	TOUS PUBLICS : <ul style="list-style-type: none"> • Alternant-e en CDD ou CDI • Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur
Formation continue	TOUS PUBLICS : <ul style="list-style-type: none"> • Stagiaire en formation professionnelle, VAE • Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



*Pour les personnes en situation de handicap, des référentes handicap sont à votre disposition pour adapter la prestation si nécessaire. ✉ referenthandicap@ifa-rouen.fr

CONTENU

★ Evaluation en mode contrôle en cours de formation

Modules métier

Concevoir et organiser les prestations de restauration

Concevoir et planifier une prestation de cuisine • Gérer les approvisionnements et les stocks.

🕒 96 h — 🎓 RNCP38429BC01

Commercialiser et assurer le service

Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client • Participer à l'élaboration des outils de com. et à la promotion de l'entreprise et de ses démarches durables • Organiser et préparer le service • Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service.

🕒 120 h — 🎓 RNCP38429BC02

Gérer l'activité de restauration

Agir avec un comportement responsable • Participer à l'animation du personnel • Gérer son parcours pro. • Présenter son projet pro.

🕒 48 h — 🎓 RNCP38429BC03

Modules généraux

Expression et connaissance du monde

Produire et analyser des discours et des supports • Mobiliser la culture pour produire et analyser des discours et des supports • Construire une réflexion perso.

🕒 48 h — 🎓 RNCP38429BC04

Langue vivante

S'exprimer oralement en continu • Interagir en langue étrangère • Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

🕒 36 h — 🎓 RNCP38429BC05

Mobilité

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte pro. étranger • Caractériser le contexte pro. étranger • Réaliser partiellement une activité pro. • Comparer des activités pro. à l'étranger et en France • Se repérer dans un nouvel envi. • Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

🕒 72 h — 🎓 RNCP38429BC07

Au terme de la formation je serai capable de :

Maîtriser les techniques pro. des métiers de salle, commercialiser les mets et boissons, accueillir une clientèle diversifiée en français et en langue étrangère.

- Concevoir et planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Établir et entretenir une relation client
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise et de ses démarches durables
- Réaliser les mises en place
- Vendre et assurer la prestation de salle
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application. Vous pouvez valider les compétences par bloc de compétences.

Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

Restaurant pédagogique

- Mise en pratique au sein du 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