



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 & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Chef de rang



Maître d'hôtel



Responsable de salle



0 %

Poursuite d'étude*
*(2022)

75 %

Réussite à l'examen*
*(2024)

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

☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :

DE 16 À 29 ANS :

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

TOUS PUBLICS :

- 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 :

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation en mode contrôle en cours de formation

Concevoir et organiser les prestations de restauration

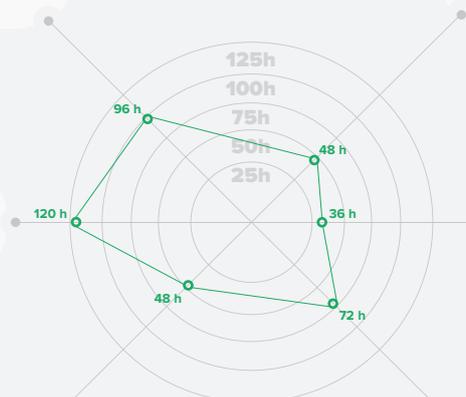
Expression et connaissance du monde

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**
 - 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