

Bp Arts du service et commercialisation en restauration

 ampara.fr/catalogue-formation-alternance/bp-arts-du-service-et-commercialisation-en-restauration/

Objectif de la formation

- Exercer son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.
- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle. Accueillir une clientèle.
- Commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.
- Exercer les fonctions d'organisation et d'encadrement.
- Gérer les approvisionnements et les stocks.
- Diriger un ou plusieurs commis de salle.

Accès handicapé

Formation en présentiel

Validation par bloc

Prérequis

- Titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant ou du CAP Restaurant pour l'accès par la voie de l'apprentissage et de la formation continue.
- 1 an d'expérience dans le métier ou 1607 h pour un accès par la voie de la VAE uniquement.

Modalités d'accès et contacts

Entretien et positionnements préalables sur pré-requis et représentation du métier.

Contactez :

- Apprentissage : 0495235314
- Formation continue : 0495235314
- VAE : 0495235300

Durée de la formation

840 heures en centre

Alternance de 2 ans.

Lieux de formation

Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano pour les matières d'enseignement général.

Ajaccio pour les matières d'enseignement professionnel.

Niveau

Niveau 4

Formation diplômante validée par un diplôme Education Nationale Brevet Professionnel.

Niveau 4 Européen.

Modalités d'évaluation

Examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales) et de pratiques professionnelles.

Accessibilités

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Retrouver toutes nos informations sur la page dédiée ou contacter notre référent handicap au 04.95.23.53.14

Passerelles

Passerelle avec le Bac Pro Commercialisation et Services en Hôtellerie.

Tarifs

Nous consulter.

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant. Prise en charge par les OPCO pour la formation en apprentissage avec

rémunération de l'apprenti.

Les frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peuvent être financés par l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Délai d'accès

Entrée en formation tout au long de l'année. Délai d'accès à la formation entre 1 et 15 jours maximum selon disponibilité de l'entreprise.

Demande d'informations

Vous souhaitez plus d'informations sur cette formation

[contactez-nous](#)

Pré Inscription

Pour vous pré-inscrire en ligne à cette formation, merci de remplir le formulaire ci dessous

[Je me pré-inscris](#)



Public visé

Par la voie de l'apprentissage :

- Jeunes à partir de 15 ans, sous conditions, jusqu'à 29 ans* révolus.
- Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.
- Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise nécessitant d'obtenir le diplôme pour une activité réglementée sans limite d'âge (dispositif particulier : nous contacter).

*possibilité de porter l'âge maximum à 34 ans révolus sur des poursuites d'études déjà réalisées en apprentissage, cas spécifiques : nous contacter.

Par la voie de la formation continue :

- Salariés sous dispositif Contrat de Professionnalisation.

Par la voie de la VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience) :

- Toute personne disposant d'au moins 1 an d'expérience dans le métier ou à minima 1607 h de façon consécutive ou non.





Modalités d'organisation pédagogiques

Formation en présentiel 35h de cours par semaine

Alternance 1/3 ou 2/3 Centre / Entreprise

Horaires en centre de formation : 08h00-12h00 13h30-16h30

Formation appliquée par une pédagogie inversée, capitalisation sur les périodes en

entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif.

Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéos, visites d'entreprises.

Moyens techniques

Plateaux techniques, matériels et équipements adaptés et professionnels, outils numériques individuels, Plateforme LMS, Centre de ressources et espaces de travaux, documentations professionnelles.

Restaurant d'application pour mise en situations.

Poursuite d'études

Le BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions de poursuivre ses études.

Exemples de poursuite d'études :

BTS Hôtellerie avec mise à niveau préalable.

Perspectives professionnelles

Le BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions de poursuivre ses études.

Exemples de poursuite d'études :

BTS Hôtellerie avec mise à niveau préalable.



Contenu détaillé de la Formation au 11/01/2021

Bloc de compétences n° 1 – Conception et organisation de prestations de restauration (unité U1)

Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné.
Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition.
Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée

Bloc de compétences n° 2 commercialisation et de service (unité U2)

Bloc de compétences n° 3 – Gestion de l'activité de restauration (unité U3) :

Bloc de compétences n° 4 – Langue vivante obligatoire (unité U4) :

Bloc de compétences n° 5 – Arts appliqués (unité U5) : Français

Bloc de compétences n° 6 – Expression et connaissance du monde (unité U6) : Français et histoire-géographie

Bloc de compétences n° 7 – Langue vivante (unité UF) – Bloc facultatif
