



Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration

Objectif

Le (la) titulaire de ce diplôme gère les approvisionnements, assure la gestion des stocks, réalise les mises en place, répartit et organise le travail. Il (elle) enregistre les réservations, assure l'accueil, informe, conseille les clients au moment de la commande en français et en langue étrangère. Il (elle) reste attentif(ve) et disponible tout au long du service et peut être amené(e) à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients. Enfin, il (elle) établit les additions, encaisse les paiements et contrôle les recettes.

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

CAP Commercialisation et Service en HCR

Durée

2 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)
adaptable, présentiel – distanciel, à la durée du parcours

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Restaurant d'application – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

Contenu

- E1 – Conception et organisation de prestations de restauration
- E2 – Épreuve de commercialisation et de service
- E3 – Gestion de l'activité de restauration
- E4 – Langue vivante
- E5 – Arts appliqués
- E6 – Expression française et connaissance du monde

Modalités d'évaluation examen

Écrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

Le (la) diplômé(e) peut débiter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

Débouchés

Chef de rang

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

11500€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 27€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63
stephanie.bel@cm-tarn.fr

www.cm-tarn.fr

