



FICHE DIPLÔME

HÔTELLERIE - RESTAURATION

Réf : FL\_HR\_02

# BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Grâce à son Brevet Professionnel, le titulaire est maître dans les métiers de salle.



Formation  
certifiante



Niveau 4



Éligible au CPF



## Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

## Durée

Cursus de 2 ans selon niveau d'études et expérience.

## Formation non accessible en bloc de compétences.



## PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un CAP Commercialisation et services en Hôtel - Café - Restaurant



## OBJECTIFS :

- Encadrer une équipe et préparer un service,
- Accueillir et conseiller la clientèle,
- S'occuper des additions et des paiements,
- Parler en langues étrangères.



## POUR QUELS MÉTIERS ?

- Chef de rang,
- Maître d'hôtel ou indépendant.



## EFFECTIFS

14 personnes  
par groupe de métier.



## PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



## TARIFS

### Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

### Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

### Contrats d'apprentissage :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

### Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



## ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



## LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



## PROGRAMME

### Au Centre de formation

- Enseignement général
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Gestion appliquée
- Savoirs techniques complémentaires à l'entreprise

### En entreprise

- Réceptionner et contrôler les approvisionnements,
- Contribuer à l'organisation des prestations en restauration,
- Proposer des supports de communication,
- Animer son équipe,
- Organiser les mises en place,
- Accueillir et conseiller la clientèle,
- Assurer le service et encaissements.

Retrouvez  
l'ensemble de  
nos formations  
en ligne



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les + de notre CFA

#### Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier : cuisine pédagogique et restaurant d'application avec service en temps réel,
- Mobilité européenne,
- Préparation aux concours.



## ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



## SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



## ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



## APRÈS VOTRE DIPLÔME

### FORMATION

MC BARMAN

### FORMATION

MC SOMMELLERIE

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche  
filière



## CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine  
46 rue Général de Larminat  
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

[www.cma-nouvelleaquitaine.fr](http://www.cma-nouvelleaquitaine.fr)



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par  
l'Union européenne



Chambre  
de  
**Métiers**  
et de  
**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE