

## BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION



### ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue\*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

\*Contactez-nous pour un devis.

### DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

**Date de rentrée :** Septembre

**Pré requis :**

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

**Durée :** 2 ans

**Date d'inscription maximum :** Décembre

### PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 2414 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 800 heures environ

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Mise en place de la salle
- Accueil et conseil des clients français ou étrangers
- Servir le client selon des techniques spécifiques
- Développer un argumentaire de vente
- Gérer du personnel
- Acquérir des connaissances scientifiques et techniques, les retenir et les appliquer au sein de tous types de restaurants: gastronomique, traditionnels, spécialisés ou touristiques

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

### MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

### DÉBOUCHÉS :

La formation permet une insertion dans la vie active comme chef de rang, assistant ou responsable de salle dans tous les secteurs de la restauration en France et à l'étranger (restaurant traditionnel, gastronomique, chaînes hôtelières et brasserie...).

Cette formation d'excellence permet d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de service en salle acquises précédemment, en y intégrant les exigences dues à l'évolution du secteur. L'objectif est désormais d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère, d'organiser et de répartir le travail, de gérer les achats et de diriger un ou plusieurs commis de salle.



## Métiers de l'Hôtellerie - Restauration

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	<b>CUISINE</b>				
CAP Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)	✓	✓	✓		
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Cuisinier en Desserts de Restaurant		✓			APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
	<b>HÔTELLERIE - RESTAURATION</b>				
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)	✓	✓	✓		APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Serveur en Restauration	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration		✓	✓	✓	APP, CP, FC

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

**TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2024 : 72,73 %**

**TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : 71,40 %**



### ACCESSIBILITÉ

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

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact@almea-formations-08.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact@almea-formations-10.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact@almea-formations-51.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact@almea-formations-52.fr

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)

Code RCNP : 37558  
Organisme certificateur : Education Nationale

