



BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

RNCP n°38429

OBJECTIFS

Accueillir une clientèle et assurer le conseil et la vente de prestations de restauration et de service des vins en langue française et étrangère

Réaliser les mises en place, organiser et gérer son service de manière autonome tout en animant son équipe et éventuellement en participant à la formation du personnel

Gérer les approvisionnements en matériel et en produits et assurer la gestion des stocks

Enregistrer les réservations, établir les additions et encaisser les paiements et contrôler les recettes

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation en septembre ou octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

PRÉREQUIS

Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et services en Hôtel, Café, Restaurant ou d'un diplôme de niveau 3 ou 4 en hôtellerie-restauration

DURÉE

2 ans en alternance dont 910 h en Centre de formation

Cours 1 semaine sur 3 en Centre de formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle : de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Cette formation n'est pas validée par blocs de compétences

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BAC PRO TERMINALE Bac Professionnel
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	BAC PRO PREMIERE & SECONDE Bac Professionnel

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi :

Chef de rang, maître d'hôtel, responsable de salle

Chef d'entreprise

SUITE DE PARCOURS

BTS Hôtellerie- Restauration

Encadrant d'Entreprise Artisanale après CAP+ 5 ans d'expérience professionnelle

MC Organisateur de Réceptions

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Cuisine en 1 an



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

ST^E-LUCE-SUR-LOIRE

02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

ST-NAZAIRE

02 28 54 17 01 · urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr

LAVAL

02 43 59 03 62 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

