



Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre titulaire du CAP Restaurant ou du BEP Hôtellerie-restauration
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Présélection sur dossier et entretien de motivation

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le titulaire du « Brevet Professionnel Arts du service et de la commercialisation en restauration » aura une parfaite maîtrise des techniques de service et de commercialisation de la restauration traditionnelle et à vocation gastronomique.

Son activité consiste principalement à accueillir une clientèle française ou étrangère et à assurer le conseil et la vente de prestations de restauration.

Il organise, contrôle et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe.

Voir objectifs détaillés au dos.



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation / 1 an de formation si titulaire du Baccalauréat Professionnel « commercialisation et service en restauration » ou Baccalauréat Technologique ou BTS Hôtellerie
- A l'IMSÉ, 12 stages d'une semaine (soit 420 h de formation maximum en centre), par année. Le reste de la formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Effectif minimum 8 effectif maximum 24

Contenu de la formation à l'IMSÉ

La formation s'organise généralement en 4 modules : **Module Professionnel / Module Arts Sport et Prévention/ Module Langues et Citoyenneté / Module Scientifique.**

Plus précisément ci-dessous les matières dispensées :

Domaine professionnel

- Organisation et Production du service, Atelier Expérimental
- Culture professionnelle
- Œnologie/boissons
- Communication
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

(Voir au dos)

Domaines généraux

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués/cultures artistiques

imsé 

Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance

Institut des Métiers de Saint-Etienne
Auguste Colonna ● BP 60098 ● 42010 Saint-Etienne cedex 2

04 77 59 31 80 – communication@im-saintetienne.fr

www.im-saintetienne.fr

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION	COMMERCIALISATION ET SERVICE	GESTION DE L'ACTIVITE
<p>Concevoir les prestations Planifier les prestations Gérer les approvisionnements et les stocks</p>	<p>Établir et entretenir une relation client Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise Réaliser les mises en place : organisation et préparation du service Vendre et assurer la prestation de salle</p>	<p>Gérer la qualité en restauration Animer une équipe Gérer son parcours professionnel Reprendre ou créer une entreprise</p>