



BP

ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

RNCP
38429

BREVET PROFESSIONNEL

Débouchés

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle

Conditions d'accès et prérequis

- Être titulaire du CAP Commercialisation et service en HRC 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
- Entrée permanente

Qualités requises

- Efficacité
- Rigueur
- Sens du service et de l'accueil
- Bonne résistance physique



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation, 1 an de formation si titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine
- A l'IMSÉ, 12 stages d'une semaine (soit 420h 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
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA puis 2 semaines en cours

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 organisera, contrôlera et gèrera son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



BP

ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Programme de la formation

La formation s'organise en 5 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP38429BC01 - Concevoir et organiser les prestations de restauration
- RNCP38429BC02 - Commercialiser et assurer le service
- RNCP38429BC03 - Gérer l'activité de restauration

Domaine général

- RNCP38429BC04 - Expression et connaissance du monde
- RNCP38429BC05 - Langue vivante

Modalités d'évaluation

- Évaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSE
- 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



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne

TARIFS : 12 000 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

imsé : Institut
des Métiers
de Saint-Étienne
La force de l'alternance