


<b>BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION – Diplôme de niveau 4</b> <b>RNCP38429 certifié par le Ministère de l'Education Nationale</b> <b>Date d'enregistrement : 31/08/2029</b>	
<b>Public concerné, nombre,</b>	<p>Etre âgé de <b>16 à 30 ans</b> au début du contrat d'apprentissage et <b>être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.</b></p> <p>Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant, ou d'un BEP Restauration (Option Commercialisation et Services en Restauration), ou d'un BAC PRO du même secteur professionnel.</p> <p>Adultes justifiant d'une expérience de 5 ans dans le même secteur professionnel ou titulaire d'un titre de niveau 3 en rapport avec la finalité de la spécialité Arts du Service et Commercialisation en Restauration.</p>
<b>Prérequis, modalités et délai d'accès</b>	<p>Avoir le sens du contact. Etre souriant, soigné et dynamique.</p> <p>Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement.</p> <p>Avoir signé un contrat avec un employeur.</p> <p>Contrat de deux ans (12 semaines de formation, 25% au CFA et 75% en entreprise) mais variable en fonction du statut et/ou du niveau de formation (soumis à dérogation).</p> <p>Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle, Salarié.</p> <p>Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.</p>
<b>Présentation générale (problématique, intérêt)</b>	<p>Le BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration répond au besoin et aux exigences en constante évolution de la clientèle et du marché de l'emploi :</p> <p>⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concevoir et Organiser des prestations en Restauration</li> <li>- Accueillir, commercialiser et servir en Restaurant</li> <li>- Gérer une activité de Restauration</li> </ul> <p>⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un diplôme tremplin pour se spécialiser et voir évoluer son niveau de formation.</li> <li>- Occuper des postes à responsabilités</li> <li>- Accéder à la création d'entreprise après une expérience</li> </ul>

<p align="center"><b>Objectifs opérationnels de formation évaluables tout au long de la formation</b></p>	<p>La formation définit trois axes majeurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concevoir et Organiser des prestations en Restauration :</li> </ul> <p>Les activités sont menées pour penser et mettre en œuvre les prestations : les anticiper, les planifier et gérer les approvisionnements nécessaires à l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueillir, commercialiser et servir dans l'objectif de satisfaire, fidéliser la clientèle et valoriser l'image de l'entreprise</li> <li>- Gérer une activité de Restauration</li> </ul> <p>Animer une équipe, gérer la qualité en restauration, gérer son parcours professionnel et créer une entreprise</p>
<p align="center"><b>Contenu de la formation</b></p>	<p>La formation s'articule autour d'enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Il s'agit pour l'apprenant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre et gérer la réservation</li> <li>- Concevoir les supports de vente</li> <li>- Contribuer à la promotion de l'entreprise et de son environnement culturel et touristique</li> <li>- Assurer l'accueil et veiller au bien-être d'une clientèle française et étrangère.</li> <li>- Transmettre les informations clés à l'équipe, organiser et contrôler la mise en place, et gérer les rectifications</li> <li>- Conseiller et organiser la vente des mets et boissons</li> <li>- Facturer et encaisser une prestation</li> <li>- Mettre en œuvre et respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, respectueuses de l'environnement.</li> <li>- Faciliter l'intégration d'un nouveau membre de l'équipe</li> <li>- Motiver, valoriser et évaluer le travail de l'équipe</li> <li>- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.</li> <li>- Entreprendre une démarche de « formation tout au long de la vie »</li> <li>- Identifier les principales démarches de création d'entreprise</li> </ul>
<p align="center"><b>Modalités pédagogiques</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un <b>suivi individualisé</b> (temps d'échange organisés par le formateur-tuteur avec l'apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation).</li> <li>- Un <b>parcours aménagé</b> en fonction des besoins de l'apprenant.</li> <li>- Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en <b>présentiel</b>.</li> <li>- Des <b>projets</b> conduits avec des partenaires du territoire local.</li> <li>- De longues périodes en entreprise en tant que <b>salarié(e)</b>.</li> <li>- Des <b>visites en entreprise</b> et aux <b>familles</b>.</li> <li>- Accessibilité au <b>CDR, salle informatique, salle technologique</b> sur les temps de formation.</li> <li>- Une journée et demie par semaine de formation de <b>Travaux Pratiques</b> au Restaurant d'Application.</li> <li>- Des "<b>Etudes</b>" à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d'alternance en lien avec la constitution du dossier professionnel réglementaire.</li> </ul>

<p><b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b></p>	<p><b><u>Compétences techniques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de restauration.</li> <li>- Concevoir et réaliser les prestations et en assurer le suivi</li> <li>- Maîtriser les techniques de restaurant</li> </ul> <p><b><u>Compétences relationnelles :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contribuer à la relation – client et participer à la commercialisation</li> <li>- Communiquer dans un contexte professionnel</li> <li>- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe</li> </ul> <p><b><u>Compétences organisationnelles :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser et gérer les activités de restauration.</li> <li>- Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition</li> </ul> <p><b><u>Compétences analytiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.</li> <li>- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle.</li> <li>- Gérer son parcours professionnel (G3).</li> <li>- Reprendre ou créer une entreprise (G4).</li> </ul> <p><b><u>Compétences linguistiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'exprimer oralement dans un contexte professionnel.</li> <li>- Communiquer en respectant les usages de la profession.</li> <li>- Communiquer en anglais dans un contexte professionnel.</li> </ul> <p><b><u>Compétences informatiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle.</li> <li>- Maîtriser les outils spécifiques à une prestation de service.</li> </ul> <p><b><u>Compétences transversales :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquérir une culture de métier et de tourisme territorial.</li> <li>- Etre curieux et acquérir un esprit d'initiative et de créativité.</li> </ul> <p>Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité, démontrant ainsi son niveau d'employabilité.</p>
<p><b>Durée</b></p>	<p>420 H de formation réparties sur deux ans avec possibilité de réduire la durée du contrat si apprenant détenteur d'un diplôme d'un niveau au moins équivalent au niveau préparé (niveau 4).</p>
<p><b>Dates</b></p>	<p>Septembre 2024 à Juin 2026</p>

<p align="center"><b>Lieu(x)</b></p>	<p>MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 <a href="https://cfa-bonnauderie.com">https://cfa-bonnauderie.com</a></p> 
<p align="center"><b>Coût par participant</b></p>	<p>Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.</p>
<p align="center"><b>Responsable de l'action, Contact</b></p>	<p>M. Alex PAIROCHON formateur de cuisine et responsable de la filière hôtellerie-restauration <a href="mailto:alex.pairochon@mfr.asso.fr">alex.pairochon@mfr.asso.fr</a></p>
<p align="center"><b>Formateurs, animateurs et intervenants</b></p>	<p>Equipes pédagogique et éducative (cf. organigramme distribué en début de formation) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault <a href="mailto:carine.raimbault@mfr.asso.fr">carine.raimbault@mfr.asso.fr</a> 02-41-75-60-30 Réfèrent Mobilités : Mme Lacouture-Raimbault <a href="mailto:carine.raimbault@mfr.asso.fr">carine.raimbault@mfr.asso.fr</a></p>
<p align="center"><b>Suivi de l'action</b></p>	<p>Emargement à la demi-journée au CFA.</p>
<p align="center"><b>Evaluation de l'action</b></p>	<p>Le Brevet Professionnel « Arts du Service et Commercialisation en Restauration » s'obtient, <b>sous réserve de l'habilitation en cours</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluation des compétences réalisée dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation pour l'anglais (E4) et la commercialisation et service (E2), les autres matières en " contrôle ponctuel". L'ensemble se déroule à la MFR-CFA.</li> <li>- Pour les candidats ayant un niveau 4, seuls les domaines professionnels seront évalués.</li> </ul> <p>Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.</p>
<p align="center"><b>Taux de réussite et d'insertion professionnelle</b></p>	<p>100% de réussite à l'examen (promotion 2024) 100% insertion professionnelle Taux de rupture 0%</p>
<p align="center"><b>Passerelles et débouchés possibles</b></p>	<p>Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en restaurant, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.</p>

