

BP

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

EN APPRENTISSAGE



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée les Terres Rouges - 86400 CIVRAY
Tel : 05 49 87 04 50
Contact : M. Maupioux - animateur pédagogique

LE MÉTIER

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente.

Il peut être amené à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients. Il reste attentif et disponible tout au long du service.

Il établit les additions et encaisse les paiements. Il contrôle les recettes. Le diplômé peut débiter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Créativité et originalité pour mettre au point des menus.
- Harmoniser les mets et les vins.
- Animer et organiser le travail de l'équipe.

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Serveur.
- Chef de rang.
- Maître d'hôtel.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Avoir validé un CAP dans le domaine de la cuisine ou une formation équivalente (CAP service ou CAP secteur de l'hôtellerie restauration).
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 1 à 2 semaines par mois en centre de formation (13 semaines au total), le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 910h.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire.
- Brevet de Technicien Supérieur.

DÉLAIS D'ACCÈS

Selon la réglementation en vigueur : en fonction du parcours du candidat et du début de la session de formation.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 11500€	à 100% par les OPCO	à partir de 5300€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2021-2022

- Réussite aux examens : 67,70 %
- Taux d'insertion : 83,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 17,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr

