

CONDITIONS D'ACCES

Etre titulaire du CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant et être âgé de 15 à 30ans sauf dérogation.

Etablissement du contrat d'apprentissage entre l'entreprise et le candidat.

DURÉE DE LA FORMATION

Le cycle de formation a une durée de 2 ans soit 840 heures au CFA réparties sur :

- 12 semaines la 1ère année
- 12 semaines la 2ème année.

Rythme d'alternance : 1 semaine par mois en centre de formation, le reste du temps en entreprise.

VALIDATION DE LA FORMATION

Examen avec épreuves en Contrôle en Cours de Formation et épreuves ponctuelles.

Contrat d'apprentissage établi avec une entreprise du secteur de la restauration type restaurant gastronomique.

40 semaines en entreprise chaque année (dont 5 semaines de congés payés).

Diplôme éducation nationale : BP Arts du service et commercialisation en restaurant.

POURSUITES D'ÉTUDES

Le BP Arts du service et commercialisation en restaurant est un diplôme de niveau 4 et permet la recherche d'un emploi dès son obtention, mais aussi permet la poursuite d'études vers un BTS ou une Mention Complémentaire.

RÉMUNERATION DE L'APPRENTI

Salaire de base mensuel de l'apprenti ou Salaire Minimum Conventionnel (SMC) de la branche s'il est plus favorable.

Entreprise Privée	- De 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 et plus
1ère année	27% SMC	43% SMC	53% SMC	100% SMC
2ème année	39% SMC	51% SMC	61% SMC	100% SMC

DÉMARCHES

- Vérifier votre éligibilité à la formation (âge, diplôme, etc,...)
- Rédiger CV et lettres de motivation
- Vous informer auprès du CFA et cibler les entreprises
- Préparer les entretiens d'embauche
- **Signer un contrat en entreprise**, ce qui valide l'inscription à la formation.

RENSEIGNEMENTS

TETRY Marjorie 05.59.30.87.20
Conseiller apprentissage
apprentissagepau@greta-cfa-aquitaine.fr

Pascale VIGNAU 05.59.33.02.51
Réfèrent administratif 06.19.64.09.96
Pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr

Le BP Arts du service et commercialisation en restaurant en apprentissage



GRETA CFA AQUITAINE Agence du Béarn

Lycée des métiers du goût, des soins et des services à la personne

1, avenue des cimes

64160 MORLAAS

05.59.33.02.51

pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr

Siège social du GRETA CFA Aquitaine

Lycée Camille Jullian

29 rue de la croix blanche 33074 BORDEAUX

greta-cfa-aquitaine.fr // 05.40.54.71.31



LES + DE LA FORMATION

- Un plateau technique unique dans la région.
- Des formateurs certifiés éducation nationale.
- Premier équipement offert (mallette + tenue complète).
- Frais de restauration et d'internat pris en charge par l'organisme de formation.
- Avantages spécifiques au statut d'apprenti (un salaire, aide au permis, carte apprenti,...).

METIERS VISES

Le BP Arts du service et commercialisation en restaurant permet d'exercer au sein de nombreux secteurs, notamment dans les restaurants, les cafés-brasseries ou encore les hôtels.

Ainsi, les titulaires du diplôme peuvent accéder à des postes responsabilité comme :

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



CONTENU DE LA FORMATION

Le BP Arts du service et commercialisation en restaurant en 2 ans comprend :

- **L'enseignement général** (*uniquement pour les candidats n'ayant pas validé un diplôme de niveau 4*):

- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante (anglais ou espagnol)
- Arts appliqués

- **L'enseignement professionnel**

- Enseignement technologique et professionnel, connaissance de l'entreprise et de son environnement.
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Projet professionnel

OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de permettre aux apprentis d'acquérir des connaissances et des compétences fondamentales dans le domaine du service :

- Accueillir, enregistrer les réservations, prendre les commandes, informer et conseiller une clientèle en français ou en langue étrangère
- Exercer des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de la vente
- Gérer les approvisionnements en matériels et en produits et assurer la gestion des stocks
- Réaliser les mises en place, répartir et organiser le travail
- Rester attentif et disponible tout le long du service
- Vendre les prestations et produits d'un restaurant
- Maîtriser les découpages et les flambages à la table des clients
- Etablir les additions et encaisser les paiements des clients.

