

Siège administratif



Unité
de
Formation
d'

Apprentis de Morlaàs



Lieu de formation

Lycée des Métiers du goût, des soins et des services à la personne
1 Avenue des Cimes
BP 75
64160 MORLAÀS
Ce.0640042y@ac-bordeaux.fr
Téléphone : 05 59 33 02 51
Télécopie : 05 59 33 03 26

www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr



web

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION



CFA Lycée Saint-Cricq—4 bis avenue des Etats-Unis—64000 Pau
Tél. : 05.59.30.87.00/ Fax :05.59.30.88.86
Email : contact@cfa-saint-cricq.org
<http://www.cfa-saint-cricq.org>

Recrutement :

- Jeunes de 16 à 25 ans révolus sauf cas particuliers et dérogatoires :
- Conclure un contrat de formation d'apprentissage avec un employeur agréé ou habilité

Pré-requis

- CAP Restaurant, BEP Hôtellerie Restauration option Restaurant
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration, BAC TECHNOLOGIQUE Hôtellerie
- BTS Hôtellerie restauration option A et B

Objectifs de la formation :

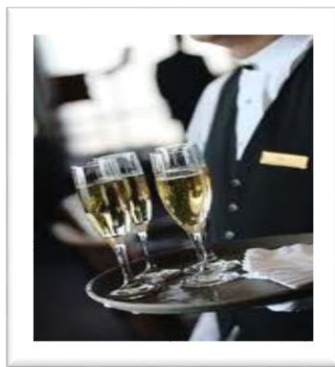
- Accueillir et conseiller une clientèle française ou étrangère en vendant les prestations du restaurant. Prendre les commandes. Maîtriser les découpages et les flambages. Gérer des stocks de boissons. Facturer et encaisser les clients. Gérer, animer une équipe le cas échéant.

L'alternance

- La formation se déroule sur 2 ans selon le mode d'alternance Centre de Formation-Entreprise :

Rythme d'une semaine en centre de formation suivie de deux semaines en entreprise. (22 heures d'enseignement professionnel/ 13 heures d'enseignement général)

- 12 semaines de cours en 1ère année,
- 12 semaines de cours en 2ème année



Rémunération de l'apprenti(e)

Age	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
16 à 18 ans	25%*	37%*
18 à 21 ans	41%*	49%*
21 ans et +	53%*	61%*

*En % du SMIC

Organisation pratique :

- Possibilité de logement à l'internat dans la mesure des places disponibles
- Fonds Social Apprentis
- Aides du conseil régional concernant les transports, l'hébergement et la restauration.

Evolution

- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service.
- Mention Complémentaire,
- Insertion dans le monde professionnel.

Emplois

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration est « un professionnel hautement qualifié » de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique. Il 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 peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

