

TOUT SAVOIR sur l'apprentissage



NOUVEAU / RENTREE 2017

Ouverture du BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration



III Objectifs de la formation

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.

III Durée de la formation

Le BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration se prépare :

- en 2 ans après un CAP Restaurant ou un BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- en 1 an après un Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, Bac Technologique Hôtellerie ou un BTS Hôtellerie-restauration option A ou B

III Liste des diplômes permettant l'accès au BP Arts du Service

- Diplômes de niveau V : CAP Restaurant, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie **Rentrée 2018** (formation en 1 an)
- Possible pour les titulaires des diplômes de niveau IV : Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, Bac Technologique Hôtellerie. Diplôme de niveau III : BTS Hôtellerie restauration option A Mercatique et gestion hôtelière. BTS Hôtellerie restauration option B Arts culinaire, art de la table et du service

III Lieu d'apprentissage

- De manière prioritaire dans des **restaurants à vocation gastronomique**.

III Alternance

2 semaines entreprise / 1 semaine CFA soit 13 semaines de formation au CFA par an

TOUT SAVOIR sur l'apprentissage



III Matières enseignées

Enseignement professionnel :

- Organisation et préparation du service
- Connaissance des produits
- Connaissance de la restauration
- Hygiène et sécurité alimentaire, des locaux et des équipements
- Accueil - vente - service de restaurant
- Comptabilité - gestion appliquée - gestion de l'entreprise - législation

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués & cultures artistiques

Validation du diplôme :

- **Epreuves en CCF** (Contrôle en Cours de Formation) pour les modules suivants :
 - Conception et organisation de prestations de restauration
 - Préparations et productions de cuisine pratique
 - Gestion de l'activité de restauration
 - Langue vivante étrangère
- **Epreuves en ponctuel** pour les autres matières

Profil de l'apprenant :

- Présentation irréprochable - écoute - convivialité
- Organisation dans le travail - bonne mémorisation - aptitude au travail en équipe

Exemple de fonction en entreprise :

- Commis de restaurant (en France et à l'International)
- Chef de rang, Maître d'Hôtel (après expérience)

III Quelle rémunération* pour l'apprenti ?

BP	Moins de 18 ans	18-20 ans	21 ans et plus**
1 ^{re} année	25 % du Smic	41 % du Smic	53 % du Smic
2 ^e année	37 % du Smic	49 % du Smic	61 % du Smic

* Sous réserve de la Convention collective de l'entreprise . **SMC (Salaire Minimum Conventionnel) si plus favorable que le Smic.

III Quelles aides pour l'entreprise ?

Toutes les informations sur le site www.bretagne.bzh ou www.apprentissage.gouv.fr

III Quelles aides pour l'apprenti ?

Elles sont versées par la Région Bretagne

- **Aide au Premier équipement professionnel** (sous condition de n'avoir jamais été apprenti) : 150 €
- **Aide Argoat 2017** (Hébergement, Restauration et Transport)

	Moins de 18 ans	18-20 ans	21 ans et plus
Niveau 4: BP	800 €	550 €	400 €