



Le Serveur en salle

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 gère les approvisionnements en matériel et en produits et assure la gestion des stocks. Il réalise les mises en place, répartit et organise le travail. Il enregistre les réservations, assure l'accueil, informe et conseille les clients au moment de la commande. 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.

Objectifs de la formation

Le titulaire du BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration est un professionnel hautement qualifié.

- Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue globale 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, est en mesure d'accueillir une clientèle, de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.
- Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

Contenu de la formation

Enseignements généraux (192h)

Expression et connaissance du monde, Anglais, Arts appliqués

Enseignements techniques et professionnels (648h) :

Travaux Pratiques, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise)



Campus

Ploufragan - Quimper - Vannes



Prérequis

Être titulaire du CAP HCR



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : Brevet Professionnel Arts du Service et de la Commercialisation. Niveau 4



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Aptitude relationnelle
- Résistance physique
- Bonne présentation
- Aptitude pour les langues étrangères

Entreprises conseillées

- Restaurant traditionnel
- Brasserie
- Bistrot
- Restaurant gastronomique

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation
- Positionnement et restitution au Maître d'apprentissage
- Rencontres Maître d'apprentissage / Professeurs / Représentants légaux
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de ressources multimédias

Poursuites d'études

Ce diplôme permet une intégration dans la vie professionnelle, mais sous certaines conditions, il est possible de poursuivre par un BM Traiteur Organisateur de Réceptions, MAN restauration puis BTS MHR.

Perspectives professionnelles

C'est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. À ce titre, il exerce de manière prioritaire dans des restaurants à vocation gastronomique. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère au cours de sa formation..

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

