

Brevet Professionnel

Arts du Service & Commercialisation en Restauration

OBJECTIFS

Formation de professionnels hautement qualifiés aptes à concevoir et organiser la prestation, à assurer le conseil et la vente de prestations (restaurant), à diriger plusieurs commis et possédant en outre des compétences dans les domaines économiques et des relations humaines. La finalité est l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

NIVEAU REQUIS

Titulaire d'un diplôme de la restauration du niveau 3 minimum.

CONTRAT / DURÉE / STATUT

Contrat en 2 ans sous statut de salarié.

ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA.
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés).



Livre numérique

ÉVALUATION

Inscription aux diplômes de l'Éducation Nationale.

Évaluation en contrôle en cours de formation ou en ponctuel (en conformité avec le référentiel du diplôme).

Tests de positionnement à la demande de l'entreprise.

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Travaux pratiques et atelier expérimental
- Conception, organisation et technologie restaurant
- Arts appliqués – Cultures artistiques
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Français et ouverture sur le monde
- Langue vivante : Anglais



LA CUISINE

A première vue, rien ne ressemble plus à un serveur qu'un autre serveur. Tenue sobre, présentation impeccable

Entrée, plat, fromage et dessert. Vin, café, l'addition, s'il vous plaît. Débarrasser, dresser une nouvelle table ...

Mais au-delà des mêmes gestes, d'un même protocole, le métier de serveur est plus varié qu'on ne le pense et demande une bonne connaissance de la gastronomie, de l'environnement touristique, d'une langue étrangère, de l'aspect commercial pour renseigner le client et susciter la vente.

QUALITÉS INDISPENSABLES

L'activité s'effectue en équipe entre la salle et la cuisine. C'est un métier de contact, ponctué de périodes de "coups de feu".

Diplomatie, amabilité, courtoisie, langage soigné, bonne présentation : le serveur du restaurant doit entretenir d'aussi bonnes relations avec la clientèle qu'avec l'équipe de cuisine. Le goût de l'imprévu, le sens de l'anticipation, de l'organisation, la maîtrise des gestes techniques sont également des qualités indispensables pour un service efficace et rapide et pour mieux répondre aux besoins des clients.

EMPLOIS

Le chef de rang est responsable de la mise en place et du service des tables. Il présente et sert les plats aux clients avec ou sans l'aide d'un commis. Il peut prendre les commandes, "vend" et sert les vins.

Le maître d'hôtel accueille les clients, leur indique leur table, les conseille dans le choix de leur menu et prend les commandes. Il commande le travail des chefs de rang, commis ou serveurs et veille au bon fonctionnement de la salle.

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- Mention Complémentaire Sommellerie

