**Hôtellerie - Restauration**

|  |  |
| --- | --- |
| ***BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION*** | |
| **Objectifs professionnels**   * *Le titulaire du Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation 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 la salle et il 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.*   ******Contenu**   * + *Commercialisation et service*   + *Conception et organisation de prestations de restauration*   + *Technologie*   + *Sciences Appliquées à l’Alimentation*   + *Langue vivante étrangère*   + *Expression française et ouverture sur le monde*   + *Gestion de l’activité de restauration*   + *Arts appliqués*   ******Pré-requis**   * *Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus* * *Etre titulaire d’un CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant*   ******Validation**  *- Brevet professionnel ; Niveau 4*  ******Modalité de validation et reconnaissance des acquis**   * *BP Arts du service et commercialisation en restauration sous forme d’examen terminal*   ** Modalités pédagogiques (méthodes, moyens, rythme de l’alternance, suivi, …)**   * *Formation basée sur la pédagogie d’alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.* * *Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l’UFA* * *Suivi de l’apprenti à l’aide du livret d’apprentissage et des visites en entreprise*   ******Profil des intervenants**   * *Formateurs diplômés dans le domaine enseigné* * *Professionnels de la restauration*   ******Modalités et délai(s) d’accès**   * *Rechercher une entreprise d’accueil, ne pas hésiter à solliciter l’aide de l’UFA* * *Une fois l’entreprise trouvée, signer un contrat d’apprentissage* * *Se présenter à l’UFA, muni du contrat, afin d’obtenir un dossier d’inscription.* |  **Public visé**  *Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)*   **Personne en situation de handicap**  *Nos référents handicap sont à votre écoute pour l’analyse de vos besoins spécifiques et l’adaptation de votre formation*   **Durée de parcours**  *Durée en centre : 900 heures*   **Rythme de l’alternance** *2 ans avec 13 semaines de cours par année Contrat de 24 mois avec une période d’essai de 45 jours*   **Dates de formation**  *Démarrage : 01/09*  *Fin : 01/07*   **Lieu de formation**  *UFA des métiers de l’hôtellerie Raymond Mondon 4, boulevard de la Défense 57070 METZ*  03.87.36.81.80  [accueil.cfa@hotmail.fr](mailto:accueil.cfa@hotmail.fr)  *https://lycee-hotelier-metz.fr/*     **Tarif horaire**  ***Apprentissage :***  *Formation gratuite pour l’apprenti*  *Prise en charge par l’OPCO*   **Entrée-sortie permanente**  ☒ oui  ☐ non |
|  |  |

