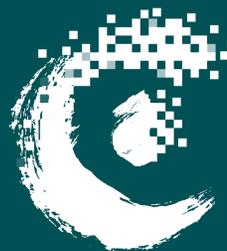


BP

NIVEAU 4

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

CAMPUS DE BORDEAUX



Campus
du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

RIGUEUR, ORGANISATION ET ACCUEIL

Le titulaire du BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration se doit d'être rigoureux et organisé lors de sa mise en service.

Il peut gérer une équipe en salle et se charge d'accueillir la clientèle. Sa connaissance en gestion d'entreprise permettra d'aboutir à un poste de F&B Manager.

MÉTIERS VISÉS

- Chef(fe) de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle
- Responsable événementiel

PRÉREQUIS

- Jeunes de 16 à 29 ans révolus
- Diplôme de niveau 3 validé en service

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Concevoir et planifier des prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Entretenir la relation client
- Réaliser les mises en place : organisation, préparation du service
- Vendre et assurer la prestation en salle

MODALITÉS :

- 2 ans en alternance : 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Restaurant et Bar d'application
- Sorties pédagogiques
- Interventions et lien direct avec des professionnels du métier
- Préparation aux concours professionnels
- Mobilité courte
- Mobilité post apprentissage
- Projet Voltaire

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

83,33% TAUX DE RÉUSSITE

* Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.

PROGRAMME

BLOC 1 :

CONCEVOIR ET ORGANISER LES PRESTATIONS DE RESTAURATION

- Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable.

BLOC 2 :

COMMERCIALISER ET ASSURER LE SERVICE

- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé
- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise et de ses démarches durables
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service

BLOC 3 :

GÉRER L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

BLOC 4 :

EXPRESSION ET CONNAISSANCE DU MONDE

- Construire une réflexion personnelle
- Produire et analyser des discours de natures variées

BLOC 5 :

LANGUE VIVANTE

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère



Pierre, Promotion 2021 : « Une formation de qualité, des formateurs qui accompagnent et encadrent. Je recommande ! »