





# **BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**







SANTE / SOCIAL

RESTAURATION GENERALES,

PREVENTION / SECURITE

TRANSPORT /

NUMERIQUE /

#### LIEU DE LA FORMATION

GRETA CFA DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE DES LANDES DU LYCÉE DE BORDA 23, AVENUE DU SABLAR BP 352 40100 DAX

#### **PUBLIC CONCERNÉ**

Personnes éligibles au contrat d'apprentissage (de 16 à 30 ans ou 15 ans pour des sortants de

#### PRÉ-REQUIS

Formation en 2 ans : être titulaire du CAP Commercialisation-Service en Hôtellerie Café Restaurant ou diplôme reconnu de niveau 3 obtenu dans la même spécialité ou une spécialité équivalente.

#### DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Période de la préparation du BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration de 2 ans

#### MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- CPF transition Professionnelle
- Formation en alternance
- PRO-A (ex Période de PRO)

## **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Obtenir l'examen du BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration de niveau 4.
- Être capable d'exercer le métier de serveur dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique et être en mesure d'accueillir la clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.

#### **CONTENU DE LA FORMATION**

Le BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration comprend :

- l'enseignement général (expression française et ouverture sur le monde, langue vivante, arts appliqués)
- l'enseignement professionnel (atelier expérimental, techniques professionnelles, travaux pratiques, conception organisation technologie, sciences appliquées, gestion appliquée).

#### CONDITIONS DE FORMATION

Alternance de 2 semaines au GRETA CFA et 3 semaines en entreprise. Face à face pédagogique avec un travail individualisé.

Cours en groupe : plateaux techniques à disposition, salles de cours équipées. Service de restauration et d'hébergement à disposition, gare SNCF à 500 mètres du centre de formation

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen final avec épreuves ponctuelles dans toutes les disciplines (conception et organisation de prestations de restauration, commercialisation et service, gestion de l'activité de restauration, arts appliqués à la profession, langue vivante, expression française et ouverture sur le monde)

#### CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur dossier de candidature

#### PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs du GRETA CFA des Métiers de l'Hôtellerie des Landes habilités par l'Éducation Nationale à préparer au diplôme et à mettre en œuvre le CCF.

### **VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DES LANDES**

**Joel MECHAUSSIER** Responsable de site -Coordonnateur Pédagogique joel.mechaussier@greta-cfaaquitaine.fr 05.58.58.70.85 06.07.50.33.53

Annick GABORIEAU Assistante de Direction annick.gaborieau@greta-cfaaquitaine.fr 05.58.58.70.80