

# POLE HOTELLERIE RESTAURATION

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION  
EN RESTAURATION en 2 ans

Parole d'apprenti : " Le service de « deux mains » "

www.cfmda.fr  
stoerke@cfmnda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



## PUBLIC

### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU  
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire du CAP Commercialisation et  
services en Hôtel Café Restaurant

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.  
Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA  
(35h/semaine).  
Classe de 13 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.  
Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,  
sujets d'examens.  
Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la  
formation.  
Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être  
fournis par l'employeur pour les apprentis.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de  
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup>  
novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr),  
onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos  
entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année  
scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la  
signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni  
après inscription définitive. Le service développement de  
l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les  
entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux  
personnes en situation de handicap.  
Pour plus d'informations merci de consulter notre  
site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des  
apprenants porteurs de handicap »

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place  
Lignes de bus directes par KEOLIS  
Casiers

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- les prestations de restauration
- la planification des prestations
- l'approvisionnement et les stocks
- la relation client
- la conception des outils de commercialisation et la promotion de  
l'entreprise
- les mises en place : organisation, préparation du service
- la prestation de salle
- la qualité en restauration
- l'animation d'équipe
- la gestion
- la procédure de reprise ou la création d'une entreprise

## MATIERES ENSEIGNEES

### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique service en restauration
- Technologie service en restauration
- Atelier expérimental
- Arts appliqués

### MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Anglais
- Français
- Gestion
- Sciences appliquées
- Vente, commercialisation

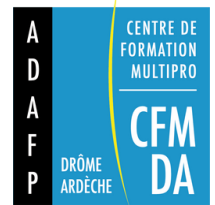
## POURSUITES DE FORMATION

- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration : management d'unité  
de production culinaire
- BTS Management en hôtellerie restauration : management d'unité  
de restauration

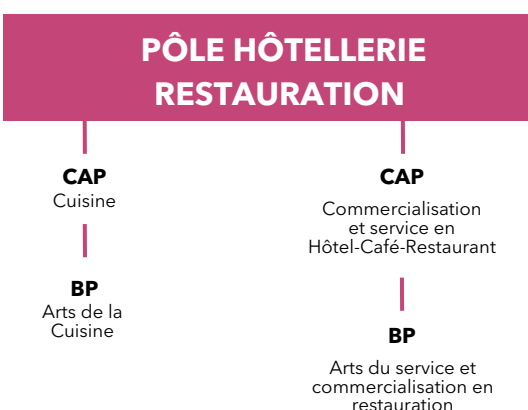
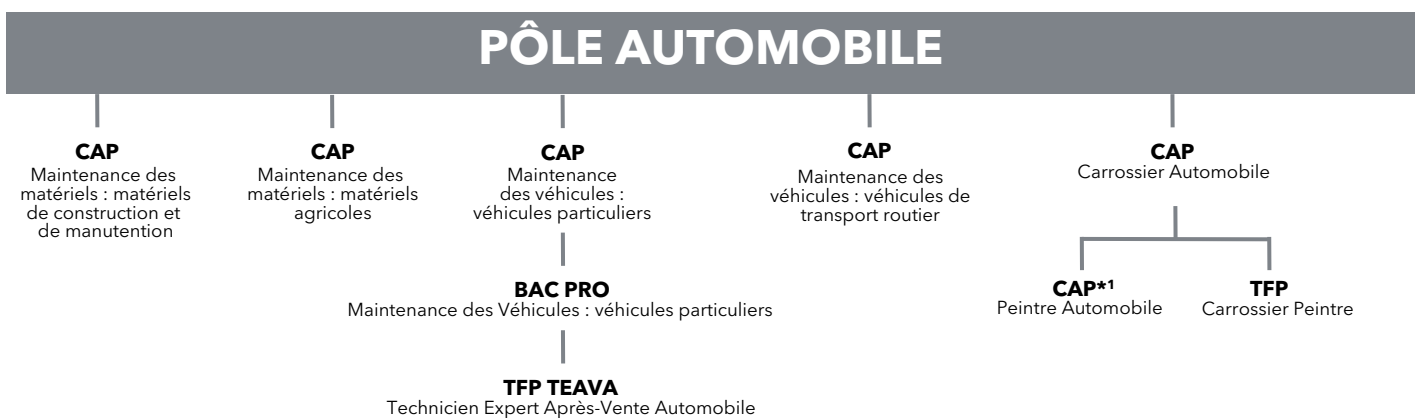
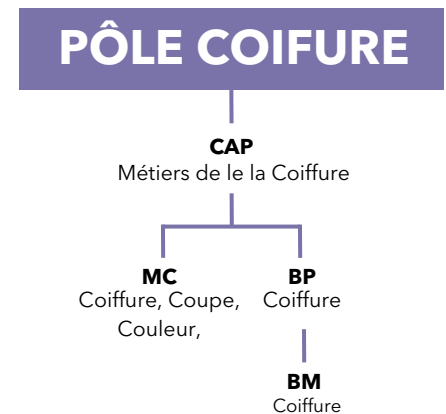
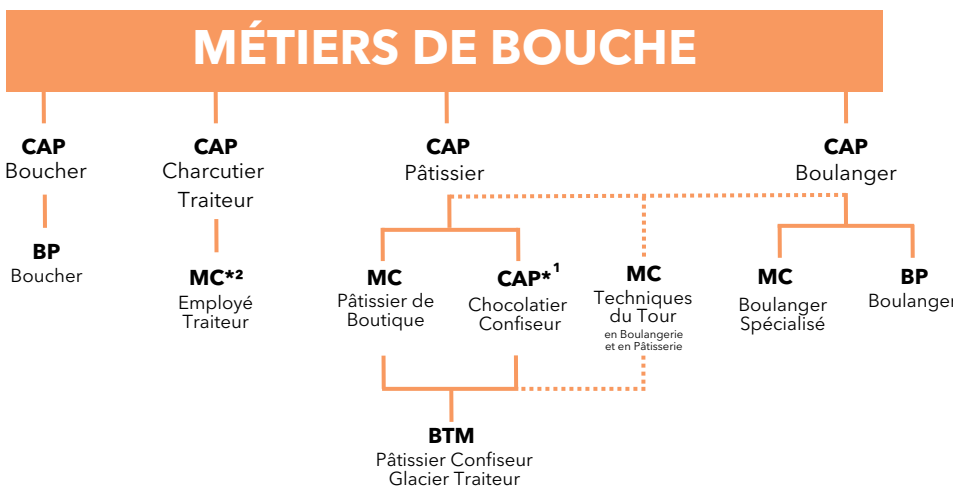
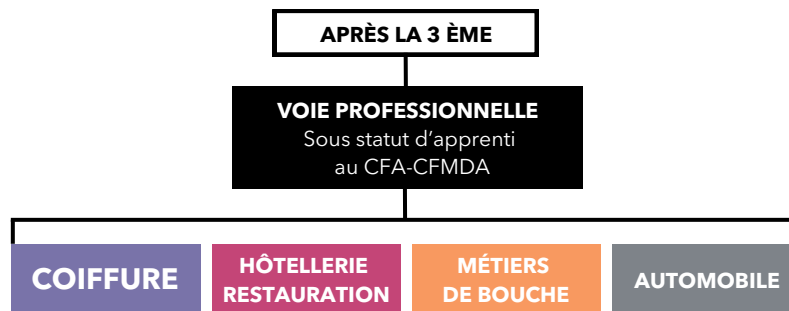
**Le titulaire du brevet professionnel Arts du Service et  
commercialisation en restauration est amené à exercer son  
activité dans :**

- les restaurants à vocation gastronomique
- tous secteurs de la restauration / café-brasserie / hôtellerie
- résidence médicalisée et maison de retraite / santé et bien-être
- village de vacances / parc de loisirs / hôtellerie de plein air
- restauration embarquée (terre, mer, air).

# NOS FORMATIONS



ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



**CAP**  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

**BAC PRO**  
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

**MC**  
Mention complémentaire

**TFP**  
Titre à Finalité professionnelle

**BTM**  
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

**BP**  
Brevet Professionnel (Niveau 4)

**BM**  
Brevet de maîtrise

**\*1** Formation en 1 an

**\*2** Accessible après tous les  
CAP des métiers de bouche  
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre  
des catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE