

# BP

ARTS DU SERVICE ET  
COMMERCIALISATION  
EN RESTAURATION  
EN APPRENTISSAGE



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée les Terres Rouges - 86400 CIVRAY

Tel : 05 49 87 04 50

Contact : Marina DESCHAMPS - DDFPT

## LE MÉTIER

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente.

Il peut être amené à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients. Il reste attentif et disponible tout au long du service. Il établit les additions et encaisse les paiements. Il contrôle les recettes. Le diplômé peut débiter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

## COMPÉTENCES VISÉES

- Créativité et originalité pour mettre au point des menus.
- Harmoniser les mets et les vins.
- Animer et organiser le travail de l'équipe.

## INSERTION PROFESSIONNELLE

- Serveur.
- Chef de rang.
- Maître d'hôtel.

### INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2019/2020

- Réussite aux examens : 50,00%
- Taux d'insertion : 70,00%
- Taux de poursuite d'étude : 13,00%
- Taux de rupture : *se référer aux indicateurs présents sur notre site web [www.cfa-acad-poitiers.fr](http://www.cfa-acad-poitiers.fr)*

## CONDITIONS D'ACCÈS

- Avoir validé un CAP dans le domaine de la cuisine ou une formation équivalente (CAP service ou CAP secteur de l'hôtellerie restauration).
- Être âgé(e) de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné(e).

## CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 1 à 2 semaines par mois en centre de formation (13 semaines au total), le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 910h.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire.
- Brevet de Technicien Supérieur.



PLUS D'INFOS

[cfa-acad-poitiers.fr](http://cfa-acad-poitiers.fr)

