

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration

Description

Champs de Méta

- Prerequis :**
- Maîtriser les techniques de services
 - Acquérir les connaissances scientifiques et techniques
 - Accueillir et conseiller une clientèle française et étrangère
 - Assurer le conseil et la vente de prestations de restauration
 - Coordonner son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie
 - Animer une équipe
- Programme De La Formation :**
- Le service en salle, organisation des annexes (bar, office, service, plonge)
 - L'organisation du travail, planification des tâches, tableau de service, congés, roulement...
 - Technologie restaurant : personnel, mobilier, organisation
 - Les produits utilisés en restauration
 - L'œnologie, crus des vins, bar, cafétéria
 - Les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène alimentaire

Enseignement général Français - droit et gestion de l'entreprise - anglais - bureautique

950 heures totales

Informations Dates :

- Formation en alternance : Contrat de professionnalisation
- Formation à temps plein

Informations Public :

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers

Il faut être titulaire d'un **CAP** Restaurant ou d'un **BEP** Hôtellerie-restauration

Informations Validation :

- Attestation de fin de formation
- Brevet professionnel (BP) Arts du service et commercialisation en restauration
- Diplôme de l'éducation Nationale - niveau IV