



Unité de Formation par Apprentissage

Lycée Vauban

AIRE SUR LA LYS



Le métier

Le BP Restaurant forme des professionnels de la restauration avec service à table hautement qualifiés. La formation se déroule sur 2 ans en alternance entre l'entreprise et un centre de formation.

Il s'agit d'une formation alternative au bac pro commercialisation et services en restauration.

Le titulaire d'un BP Restaurant maîtrise parfaitement les techniques de service et a une très bonne connaissance des techniques du domaine de la restauration.

Il sait accueillir une clientèle française ou étrangère ainsi que conseiller et vendre les prestations de restauration. Il organise et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe. un menu.

La formation

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise.

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Le nombre d'heures de cours est moins important que sous le statut scolaire.

Enseignement général : 280 heures pour les 2 ans

Enseignement technologique et professionnel : 640 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et sous forme ponctuelle.

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

Les conditions d'accès à la formation

- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)
- Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).
- Etre diplômé au minimum d'un CAP Restaurant, Cuisine ou Services hôteliers ou d'un BEP Hôtellerie Restauration
- Bonne condition physique (longues stations debout)
- Disponibilité
- Goût pour la gastronomie
- Bonne présentation
- Bon relationnel et sens du service client

Le rythme de l'alternance

**1 semaine en centre de formation,
2 semaines en entreprise**

Les débouchés à l'issue de la formation

Le titulaire de ce BP peut prétendre aux métiers de :

- Chef de partie
- Chef de cuisine

UFA du Lycée Vauban

1 rue de Bretagne

62120 AIRE SUR LA LYS

Contactez le Directeur Délégué aux

Formations Professionnelles

Tél. : 03.21.95.45.80

Mail : ufa.vauban@ac-lille.fr



cfa.ac-lille.fr