

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration



Unité de Formation par Apprentissage Lycée Vauban AIRE SUR LA LYS

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 gère les approvisionnements en matériel et en produits et assure la gestion des stocks. Il réalise les mises en place, répartit et organise le travail. Il enregistre les réservations, assure l'accueil, informe et conseille les clients au moment de la commande. 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.

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 rang
- Maître d'hôtel

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