

CODE RNCP : 23588

PUBLIC CONCERNÉ

- **En contrat d'apprentissage** jusqu'à 30 ans
- **En contrat de professionnalisation** : jeunes entre 16 et 25 ans révolus en complément d'une formation continue). Demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus
- Sans condition d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé
- **Statut**
Salarié sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

NATURE DU DIPLOME

Le **brevet professionnel** est classé au cadre national des certifications **professionnelles**.

NIVEAU DE FORMATION

Niveau IV

DURÉE DE LA FORMATION

2 Ans

RYTHME ET ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation en alternance sur 2 ans

(840 H maximum, soit 420 H/an) :

- Rythme alternance :
2 semaines au CFA / 2 semaines en entreprise.
12 semaines de cours au CFA

Modalités

En présentiel et/ou à distance

Effectif Apprenants : 10 Minimum et 16 Maximum

CALENDRIER : OCTOBRE 2022

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

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. Le diplômé peut débiter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

PRÉ-REQUIS

- CAP Commercialisation et Services en hôtel, café, restaurant
 - BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie
 - BAC PRO Commercialisation et services en restauration
 - BAC Technologique Hôtellerie
 - ou justifier de 5 années effectuées à temps plein ou partiel dans un emploi en rapport avec la finalité du BP « Arts du service et commercialisation en restauration ».
- Aptitude pour les langues étrangères

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Gérer des stocks
- Faire la mise en place de la salle
- Accueillir, conseiller et servir le client
- Préparer et présenter certains mets
- Réaliser et vérifier des opérations d'encaissement
- Encadrer une équipe

TARIFS : 8 400 €

Contrat d'apprentissage et de

professionnalisation : Frais de formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise conformément au niveau de prise en charge validé par France Compétences

Autres dispositifs : Selon votre situation, nous consulter

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restaurant à vocation gastronomique.

METHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

-Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques

-Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application

-Retours d'expériences des apprenants des périodes en entreprise

- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Visites de suivi en entreprise
- Centre de Ressources multimédias

MODALITÉS D'ÉVALUATION

• **-Évaluation formative** tout au long de la formation par un suivi régulier des progrès, des acquis et des activités au CFA et au sein de l'entreprise d'accueil. Visites en entreprise, suivi pédagogique individualisé, bilan pédagogique périodique.

-Évaluation certificative conforme aux modalités de l'organisme certificateur.

Apprentis : Contrôle Continu en Cours de Formation

Stagiaires de la Formation Professionnelle

Continue : épreuves ponctuelles

CONDITIONS D'ACCESSIBILITÉ

Nos locaux et nos formations sont accessibles aux personnes en situation d'handicap.

DÉLAIS D'ACCÈS

L'entrée en formation sera effective 3 mois maximum après le positionnement.

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULES D'ENSEIGNEMENT

Enseignements professionnels

Technologie-traçage-atelier

- Connaissance des matériaux, de l'outillage, des différents principes d'assemblage.
- Traçage des pièces sur épure
- Travail à la forge
- Réalisation d'ouvrages (objets décoratifs, mobilier, garde-corps, rampes, portails, etc.)

Dessin technique

- Lecture de plan
- Étude des assemblages

Arts appliqués

- Histoire de l'art de la ferronnerie
- Étude d'ouvrages en vue de la réalisation

Prévention Santé Environnement (PSE)

- Cours de secourisme
- Délivrance du SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

Enseignements généraux

- Français et Histoire-Géographie
 - Enseignement moral et civique
 - Mathématiques
 - Physique & Chimie
 - Éducation physique et sportive
 - Langue vivante : Anglais
- (les titulaires d'un CAP, BEP, Bac Pro... sont dispensés des enseignements généraux).

DOMAINES DE COMPÉTENCES

Conception et organisation de prestations de restauration

Concevoir les prestations

Planifier les prestations

Gérer les approvisionnements et les stocks

Commercialisation et service

Établir et entretenir une relation client

Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise

Réaliser les mises en place : organisation, préparation du service

Vendre et assurer la prestation de salle

Gestion de l'activité de restauration

Gérer la qualité en restauration

Animer une équipe

Gérer son parcours professionnel

Prendre ou créer une entreprise.



LES DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION ?

POURSUITE D'ÉTUDES

MC Organisateur de Réception - Brevet de Maîtrise Traiteur-Organisateur de réceptions - BTS MHR Option B

EMPLOIS DANS LA FILIÈRE

Responsable de salle - Maître d'hôtel - Commis de salle - Chef(fe) de rang - Chef de partie, chef d'équipe ou chef de production en restauration collective, etc.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

| ÉPREUVES | COEF | FORME | DURÉE |
|---|-----------|---------------------|-------------------------------|
| E1 - Conception et organisation de prestations de restauration | 4 | Ponctuelle écrite | 2 heures 30 |
| E2 - Commercialisation et service | 12 | Ponctuelle pratique | 5 heures |
| E3 - Gestion de l'activité de restauration | 5 | Ponctuelle orale | 30 minutes |
| E4 - Langue vivante étrangère (*) | 4 | Ponctuelle orale | 15 min + 5 min préparation |
| E5 - Arts appliqués à la profession | 1 | Ponctuelle écrite | 1 heure |
| E6 - Expression française et ouverture sur le monde | 3 | Ponctuelle écrite | 3 heures |
| Épreuve facultative (**) Langue vivante étrangère | - | Ponctuelle orale | 15 min + 5 min préparation |

Informations pratiques et/ou réglementaires

Si vous êtes en situation de handicap, contactez, dès à présent, notre référente handicap :

Au 0596 97 58 46 – cfajmjformation@gmail.com

OF/CFA JMJ FORMATION

- 📞 Tél. 0696 50 23 33 - 0596 97 58 46
- ✉ Mail : cfa@jyjformation.com
- 🌐 Site : cfajmjformation.com
- 📍 15, rue Georges Eucharis. Immeuble Espace Poséidon. Dillon Stade 97200 - FORT-DE-FRANCE

CONTACT COMMERCIAL

- Eddy COCODY. Tél. 0696 88 14 02
- 📞 e.cocody@cfajmjformation.com
- Ouvert du lundi au vendredi, de 7h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

