FIM, Accélérateur de réussite.

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif principal du brevet professionnel est de diriger un ou plusieurs employé(s). Il doit :

- Maîtriser les techniques de service alliées à ses connaissances technologiques du domaine de la restauration
- Savoir accueillir une clientèle française ou étrangère
- Assurer le conseil et la vente de prestations de restauration
- Organiser, contrôler et gérer son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant une équipe

CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un CAP Restaurant ou d'un BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie dominante « Production de services »
- Être âgé d'au moins 15 ans ou avoir de moins de 30 ans

Sélection : sur dossier et entretien

Inscription : de janvier à septembre

MÉTIERS VISÉS

- Serveur
- Chef de rang, maître d'hôtel
- Responsable de salle, responsable banquet
- Service traiteur et évènementiel

CAMPUS

SAINT-LÔ 2

VALIDATION

Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration : diplôme de niveau 4 (Bac) enregistré au RNCP 38429.

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Epreuves finales

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Servir en salle, organisation des annexes (bar, office, service, plonge)
- Organisation du travail, planification des tâches, tableau de service, congés, roulement
- Technologie restaurant : personnel, mobilier, organisation
- Connaissance des produits utilisés en restauration
- Œnologie, crus des vins, bar, cafétéria
- Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène alimentaire

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression française
- Langue vivante : Anglais
- Droit et gestion de l'entreprise
- Informatique
- Éducation Physique et Sportive

PARMI LES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES À RÉALISER EN ENTREPRISE

- Service en salle de grande qualité avec découpage et flambage
- Mise en place pour banquets, séminaires
- Animation, création de soirées à thèmes
- Création d'une carte de cocktails, de cafés, d'infusions
- Inventaire, gestion de la cave, recherche de nouveaux fournisseurs
- Création d'une carte en langue étrangère
- Élaboration de fiches descriptives pour les principaux plats de la carte

LES INFOS PRATIQUES

- **La durée de la formation sera de 24 mois** en alternance entreprise / centre de formation dont 28 semaines de cours sur les 2 ans
- **Le rythme de l'alternance :** 1 semaine en centre/ 3 semaines en entreprise
- **Cursus en présentiel**

FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation

Les tarifs :

- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 € à 15 € de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr

Réalisation service communication FIM CCI Formation Ouest Normandie - Crédit photo @Canva - Septembre 2025