

# 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



### MÉTIERS VISÉS

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



### VALIDATION

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



### 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



### CAMPUS

SAINT-LÔ 2



### 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

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](mailto:emmanuel.mahe@normandie.cci.fr)



## 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/ 2 semaines en entreprise
- Cours 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**

