

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 évènementiel

VALIDATION

Brevet Professionnel arts du service et commercialisation en restauration : diplôme de niveau 4 (Bac)



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



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
- 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**

