

Formation

Diplômante	Qualifiante
En alternance	Continue

BP Brevet Professionnel Restaurant

Habitué(e) des coups de feu, le serveur et/ou la serveuse en restaurant assure (ent) des journées très physiques, pendant lesquelles il ou elle conjugue amabilité, dextérité et rapidité.



FORMATION

Objectifs

Assurer la réception des clients, diriger la salle et l'office, devenir responsable de l'ensemble du personnel du restaurant. Accéder au poste de chef de rang, puis de maître d'hôtel.

Avec de l'expérience, devenir gérant/gérante d'un restaurant ou même ouvrir son propre établissement, en s'adjoignant les compétences d'un cuisinier.

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 2 ans entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne avec une moyenne de 12 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que : pratique professionnelle et technologie cuisine et restauration, œnologie, communication, gestion, réalisation de dossier, hygiène alimentaire, législation, mathématiques, expression française et ouverture sur le monde, anglais et décoration florale.

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut accéder directement à l'emploi.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- Après un CAP Restaurant.

VOS CONTACTS

Responsable pédagogique de filière :

Mr. Florent BAUCHET
florent.bauchet@cfa-alfor.fr
03.26.69.25.85

Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET
veronique.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.90.17