

FILIERE RESTAURATION

FORMATION EN ALTERNANCE



BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration

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

- Maîtriser les techniques professionnelles du service en salle.
- Accueillir une clientèle et savoir commercialiser les mets et les boissons
- Diriger un ou plusieurs commis

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro Marne en 2 ans (14 semaines par an au Centre), pendant lesquelles sont dispensées des enseignements généraux et professionnels : pratique professionnelle et technologie restauration, œnologie, gestion, sciences appliquées, expression française et ouverture sur le monde, anglais, décoration florale et arts appliqués.

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut accéder directement à l'emploi. Il exerce de manière prioritaire dans des restaurants à vocation gastronomique. Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilités, à créer ou à reprendre une entreprise.

CONDITIONS D'ADMISSION

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

VOS CONTACTS



Responsable Pédagogique de Pôle :

Mme Véronique PIERET
veronique.pieret@almea-formations-51.fr
03.26.69.25.85

Responsable Pédagogique de Filière :

M. Florent BAUCHET
Florent.bauchet@almea-formations-51.fr
03.26.69.25.85

Alméa Formations Interpro 51

32 rue Benjamin Franklin - CS70021 - 51016 Châlons-en-Champagne Cedex

☎ 03 26 69 25 85 📠 03 26 69 25 99 ✉ contact@almea-formations-51.fr 🌐 www.almea-formations-51.fr

Les formations dispensées bénéficient du soutien financier du Fonds Social Européen, de l'IEI, de l'État et de la Région Grand Est