



BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Niveau Equivalent BAC

Une formation
CCI HAUTS-DE-FRANCE
proposée à

LAON

Pré-requis

CAP, BEP

Durée et rythme

2 ans

1 semaine en centre / 2 semaines en entreprise

Voie de formation

Contrat d'Apprentissage
Contrat de Professionnalisation
Statut Etudiant*
Autres conventions**

Tarif de la formation

Finançable et rémunérée***

*proposé par certains de nos établissements

** CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle

***Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

Objectifs de la formation

Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de services
Participer à la fidélisation du client par l'élaboration d'outils de
communication indispensables à la promotion de l'entreprise et à
l'animation du personnel

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Mix Learning

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning
Jeux de rôle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en
cours de formation en CFA et en
entreprise
Présentation orale d'un projet
professionnel

Les + de la formation

Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de
partage et de convivialité
Des compétences concrètes facilement transposables en entreprise
Une équipe pédagogique disponible pour un accompagnement personnalisé

Perspectives et débouchés

Chef de rang - Maître d'hôtel - Responsable de
salle -

Création ou reprise d'entreprise -

Modalités et délai d'accès

MODALITES

Dossier d'inscription
Entretien

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

DÉLAI

Entrées / sorties permanentes





Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

Vos centres

LAON

03.23.27.00.10

Programme de la formation

Bloc 1 - Concevoir et organiser les prestations de restauration

- Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable

Bloc 2 - Commercialiser et assurer le service

- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé
- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise et de ses démarches durables
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service

Bloc 3 - Gérer l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

83%

DE REUSSITE
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX
DE SATISFACTION

Retrouvez toutes nos formations sur :

laho-formation.fr

Document généré le 07/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

Contactez-nous aux numéros et mails au verso de ce document.

