



### BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Niveau Equivalent BAC (Niveau 4)

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

