



Brevet Professionnel

Arts du service et commercialisation en restauration

EQUIVALENT BAC (NIVEAU 4) EN 2 ANS

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

PRÉ-REQUIS

CAP (Niveau 3)

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Finançable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITES

Statut Etudiant
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)
CPF (*Compte Personnel de Formation*)
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)
...

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Mix-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation
Evaluation finale (*jury / examen / dossier professionnel...*)

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

87,43%

DE REUSSITE AUX
EXAMENS

89,31%

DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr



INFORMATIONS LÉGALES



RNCP38429 : BP - Arts du service et commercialisation en restauration

Date de début de validité

01/09/2024

Certificateur(s)



PROGRAMME DE LA FORMATION (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)

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**

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Chef de rang
Maître d'hôtel
Responsable de salle
Création ou reprise d'entreprise

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BTS - Management en hôtellerie-restauration
- Option A, B ou C (BAC+2)

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

LAON 03.23.27.00.10

