

# TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION



# **Brevet Professionnel (BP)**

# Arts du service et commercialisation en restauration

# NIVEAU 4 (BAC ET ÉQUIVALENTS) EN 2 ANS

#### **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Conseiller, argumenter, vendre et maitriser 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**

Niveau 3 (CAP, BEP et équivalents)

#### **ALTERNANCE**

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

Rythme d'alternance : différent selon le centre choisi

### **PUBLIC VISÉ**

Tout public

#### **AUTRES POSSIBILITES**

Projet de Transition Professionnelle (PTP) Promotion par Alternance (Pro-A) Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

# **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

100% Présentiel

# **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



# Arts du service et commercialisation en restauration

### **INFORMATIONS LÉGALES**



Date de début de validité

01/09/2024



RNCP38429: BP - Arts du service et commercialisation en restauration

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 maitriser 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 NOTRE CENTRE DE :

LAON 03.23.27.00.10





