Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

Brevet Professionnel

Arts du service et commercialisation en restauration

EQUIVALENT BAC (NIVEAU 4) 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

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

RNCP38429
BP - Arts du service et commercialisation en restauration
Date de début de validité :
01/09/2024
Document généré le 21/11/2024

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr

Brevet Professionnel

Arts du service et commercialisation en restauration

87,43%
DE REUSSITE AUX EXAMENS

89,31%
DE TAUX DE SATISFACTION LAHO FORMATION

CERTIFICATEUR(S) DE LA FORMATION

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

PROGRAMME DE LA FORMATION *(blocs de compétences professionnelles)*

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 NOS CENTRES DE :

LAON 03.23.27.00.10