



V1.5 : 24/01/24

Admission

Qualités requises

- Aimer le contact client, être accueillant, aimable et courtois
- Savoir écouter et conseiller le client
- Être organisé et avoir l'esprit d'équipe
- Avoir une bonne présentation et une hygiène irréprochable
- Avoir une bonne résistance physique

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil

Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- U10 : Conception et organisation de prestations de restauration
- U20 : Commercialisation et service
- U30 : Gestion de l'activité de restauration

Enseignement général

- U40 : Anglais
- U50 : Arts appliqués à la profession
- U60 : Expression française et ouverture sur le monde

Missions en entreprise

- Concevoir et planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Etablir et entretenir une relation client
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Réaliser les mises en place à savoir organisation et préparation du service
- Vendre et assurer la prestation de salle
- Gérer la qualité en restauration - animer une équipe

Objectifs de la formation

- maîtriser les techniques professionnelles de métiers de salle.
- être en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en anglais.
- organiser, contrôler et gérer son service de manière indépendante tout en animant une équipe.

Validation de la formation

Cette formation est validée par la certification du **BP Arts du service et commercialisation en restauration**, niveau 4.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 4.
Suite de parcours et débouchés	Le diplômé peut débiter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel. https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37558/#ancre1
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Être titulaire du CAP Restaurant, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Bac Pro Commercialisation et service en restauration, Bac technologique Hôtellerie, BTS Hôtellerie-restauration option A et B.
Prérequis au contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème} - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH)
Prérequis au contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> - 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	11500 € / an Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 15/11/2023

