



V2 : 09/09/24



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

