



Le serveur

Le serveur en hôtel, café et restaurant assure le service des repas et des boissons aux clients. Il accueille les clients, les guide dans leur choix, prend les commandes, sert les plats et les boissons, et veille à leur satisfaction tout au long du repas. Le serveur doit avoir une connaissance des menus, être capable de recommander des plats, d'assurer un service attentif et efficace et de gérer les paiements des clients.

Objectifs de la formation

La formation Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Être capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue globale de son métier,
- Exercer son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique,
- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle, être en mesure d'accueillir une clientèle, de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère,
- Diriger un commis de salle.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

- RNCP38429BC01 - Concevoir et organiser les prestations de restauration
- RNCP38429BC02 - Commercialiser et assurer le service
- RNCP38429BC03 - Gérer l'activité de restauration
- RNCP38429BC04 - Expression et connaissance du monde
- RNCP38429BC05 - Langue vivante
- RNCP38429BC06 - Langue vivante (facultatif)
- RNCP38429BC07 - Mobilité (facultatif)

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA,
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP* : 38429

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429>



Durée

A minima 800 h parcours en 2 ans.
Réduction de durée suivant profil.



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 % Taux de réussite aux examens**

100 % Taux de satisfaction**

100 % Taux d'insertion*** dont 0% en poursuite d'études***

31 % Taux de rupture**

**QUALITÉS
& PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Aisance relationnelle
 Bonne résistance physique
 Bonne présentation
 Bonne connaissance des langues

**ENTREPRISES
CONSEILLÉES**

Restaurant traditionnel
 Brasserie
 Bistrot
 Restaurant gastronomique
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et / ou en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- MAN (mise à niveau) Restauration

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Employé dans tous les secteurs de la restauration, café-brasserie et de l'hôtellerie.

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10