



Le titulaire du Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation.

Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.

Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.

Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

UFA Hôtelier JBS CHARDIN
32 Boulevard d'Alsace
88407 GERARDMER
Tel :03.29.63.37.70
ce.0881108@ac-nancy-metz.fr



Site internet :

<http://www.lyceehoteliergerardmer.fr/cfa/>

N'hésitez pas à nous contacter et à consulter notre site internet pour de plus amples renseignements ou votre recherche d'entreprise



UFA des Métiers de
l'Hôtellerie-Restauration

Jbs
Chardin^É
GÉRARDMER

greta
LORRAINE SUD
GRAND EST



Conditions d'admission :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire d'un diplôme de filière de niveau V
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie restauration

Compétences :



Réaliser les mises en place
Enregistrer les réservations, accueillir les clients, les informer et les conseiller
Prendre les commandes, assurer le service, établir les additions et les encaisser
Encadre le travail de son équipe

- Assurer la gestion des approvisionnements et des stocks

Après la formation :

Poursuite d'études :

- Brevet professionnel barman
- Brevet professionnel sommelier
- Brevet de Technicien supérieur en hôtellerie restauration
Option A (Management d'unité de restauration)

Débouchés Professionnels :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle
- A terme vous pourrez créer ou reprendre un restaurant



Qualités requises :

- Aptitudes gestuelles développées
- Adaptation aux éventuelles exigences de l'entreprise
- Sens de l'ordre et de l'organisation
- Goût du travail en équipe
- Dynamisme et esprit d'initiative
- Goût pour la gastronomie

Matières enseignées :

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie de restaurant
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

Enseignement général :

- Langue vivante : Anglais
- Expression Française et ouverture sur le monde
- Arts Appliqués



Déroulement de la formation:

La formation se déroule sur 2 ans selon le mode d'alternance école entreprise :

- 1 semaine à l'UFA (14 semaines en première année et 15 semaines en deuxième année)
- 37 à 38 semaines en entreprise

Nota : En période de congés scolaire, l'apprenti est en entreprise

