

# RESTAURATION

## BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

" J'ai le sens du relationnel et du service..."

## CONTACT

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)  
04 76 28 26 98

### PUBLIC

Il faut être **âgé de 15 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage.

### PREREQUIS

#### Pour un accès en apprentissage

Etre titulaire du CAP commercialisation et services en HCR

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens  
Salles informatiques

Le 1<sup>er</sup> équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

### NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 4, en fin de 2<sup>e</sup> année RNCP 38429.

Nom du certificateur : Ministère de l'Education et de la Jeunesse

Date de début certification : 01/09/2024

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

#### Conception et organisation de 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 dans le cadre d'une prestation de service donnée

#### Commercialisation et de 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
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service

#### Gestion de l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

## MATIERES ENSEIGNEES

#### Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie
- Œnologie.
- Management
- Communication
- Gestion appliquée
- Environnement économique et juridique

#### Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

## Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

#### Poursuite d'étude :

CS Sommelierie

**Le titulaire du BP Arts du service et commercialisation en restaurant est amené à exercer un emploi dans des restaurants à vocation gastronomique**

## CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : [www.imt-grenoble.fr](http://www.imt-grenoble.fr) onglet CANDIDATER.

### Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire.  
Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.  
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.  
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HÉBERGEMENT

### OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m<sup>2</sup> :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.  
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.  
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.  
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

## RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
  - 1 cafétéria,
  - 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.
- Ouverture également pour les internes en soirée.

## FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.  
Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...

Nous contacter pour un devis  
[contact.sca@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca@grenoble.cci.fr)

## HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

**Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

**Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.**



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.