

BP Arts du Service

Métiers/missions

- Servir
- Contribuer à l'accueil et au bien-être de la clientèle
- Commercialiser les prestations
- Respecter l'environnement et les procédures d'hygiène et de sécurité
- Assurer le bon fonctionnement de l'entreprise
- Occuper les postes de commis de salle, chef de rang, maître d'hôtel, responsable de salle et/ou serveur en haute gastronomie

Aptitudes Professionnelles préconisées

- Facilités dans le contact et le relationnel (communication diplomatique et bienveillante)
- Capacités d'écoute et de mémoire
- Prédispositions au travail en équipe
- Maîtrise de soi et présentation soignée et adaptée à l'image du poste et de l'établissement
- Anticipation, organisation, rigueur et précision
- Créativité et sens du détail
- Résistance physique et morale, dextérité, rapidité et efficacité

Programme

- Enseignement général
- Technologie professionnelle et hygiène
- Sciences de l'alimentation
- Travaux pratiques d'accueil, commercialisation et service

Entreprises

- Tout établissement de restauration traditionnelle ou gastronomique à la clientèle française comme étrangère

Conditions d'admission

- Être titulaire d'un CAP ou d'un niveau 3 en hôtellerie/restauration
- Sur consultation du dossier
- Entretien

Alternance :

contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation)

- Durée : 905 heures de cours par an sur 2 ans
- En centre de formation : 2 jours par semaine
- En entreprise : le reste de la semaine
- Nombre de participants : minimum 8 et maximum 16

Les examens

- Diplôme EN de niveau 4
- Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle en fin d'année scolaire

Pédagogie

- Théorie, pratique, mises en situation professionnelle
- Lieu de formation : Ensemble BAUDIMONT - École Hôtelière

Poursuite des études à Baudimont

- Mention complémentaire Barman
- Mention complémentaire Organisation de Réceptions
- Bac Pro
- BTS Management en hôtellerie/restauration

