



# BP ART DU SERVICE

## OBJECTIFS

- > **MAÎTRISER** les techniques professionnelles des métiers de salle
- > **ACCUEILLIR** une clientèle
- > **GÉRER** une équipe
- > **COMMERCIALISER** les mets et boissons en français et en langue étrangère
- > **ENCADRER** et prendre en charge l'organisation et la préparation du service
- > Gérer les approvisionnements en matériel et en produits
- > **RÉALISER** les mises en place, répartir et organiser le travail
- > **ENREGISTRER** les réservations, assurer l'accueil et conseiller la clientèle lors de la commande
- > Réaliser certaines opérations de découpage et de flambage à la table des clients
- > **ÉTABLIR** les additions et encaisser les paiements



mis à jour le 8 mars 2023

**3ifa.fr**



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION  
GRATUITE**

# BP ART DU SERVICE



Centre de Formation des Apprentis

## ORGANISATION

- > Durée : 2 ans
- > De septembre à juin
- > 12 semaines de formation
- > 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- > Du lundi au vendredi
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

## PRÉ-REQUIS

- > Le BP Arts du service et commercialisation en restauration s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP Restaurant, d'un BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie ou d'un BAC de la filière Hôtellerie.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- > Mention Complémentaire sommelier ou barman
- > BTS Restauration

## CONTENU DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > Servir en salle, organiser les annexes (bar, office, service, plonge)
- > Organiser le travail, planifier les tâches, tableau de service, congés, roulement...
- > Technologie restaurant : personnel, mobilier, organisation
- > Connaître les produits utilisés en restauration
- > Œnologie, crus des vins, bar, cafétéria
- > Sciences appliquées
- > Vente
- > Gestion

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- > Expression française et ouverture sur le Monde
- > Langue vivante étrangère : Anglais
- > Histoire / Géographie
- > Arts appliqués à la profession

## DÉBOUCHÉS

- > Chef de rang
- > Maître d'hôtel
- > Responsable de salle

## QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Endurance
- > Capacité à travailler en équipe
- > Sens du relationnel
- > Rigueur et autonomie
- > Sens de l'organisation

## LES APPORTS DU 3ifa

- > Restaurant pédagogique permettant aux apprentis de s'entraîner dans des conditions réelles
- > Équipements complets et renouvelés régulièrement
- > Travaux pratiques.
- > Accompagnement à la recherche d'entreprise d'accueil
- > Mise à disposition des apprenants de l'offre Office 365 pour travailler de chez soi.

## TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > Restauration traditionnelle et gastronomique

**3ifa.fr**

**CFA 3ifa**  
Rue du Roselet  
CS 80106  
61000 Alençon

**INSCRIPTION**  
02 33 28 76 76  
contact@3ifa.fr  
ou candidature.3ifa.fr

