



CFA Interpro28

**BP ARTS DU SERVICE
ET COMMERCIALISATION
EN RESTAURANT
FORMATION CONTINUE**





BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURANT FORMATION CONTINUE



La FORMATION CONTINUE

Qu'est-ce que la formation continue ?

La formation continue s'adresse aux demandeurs d'emplois, salariés ou dirigeants désireux de développer des compétences dans le but d'évoluer ou de se reconvertir.

Elle peut se décliner sous forme de modules courts, de parcours certifiants, de titres ou diplômes reconnus.

Qui en fait la **demande** ?

Vous, si vous souhaitez changer de métier, diversifier vos compétences.

Votre employeur, s'il souhaite faire évoluer vos missions au sein de l'entreprise.

Votre conseiller Pôle Emploi, s'il estime qu'une formation augmentera vos chances de trouver un emploi.

À qui **s'adresse**-t-elle ?

Aux actifs dont les missions évoluent et qui ont besoin d'acquérir ou actualiser leurs compétences professionnelles.

Aux personnes en reconversion professionnelle souhaitant changer de métier.

Aux demandeurs d'emplois désireux de se former dans un domaine.

Qui **finance** ma formation ?

Selon la situation, plusieurs solutions existent :

CPF : compte personnel de formation

OPCO : opérateurs de compétences

Pôle Emploi

À titre privé



Le MÉTIER

Principales **Activités**

- Gestion des stocks
- Mise en place de la salle
- Accueil, conseil et service du client
- Préparation et présentation de certains mets
- Réalisation et vérification des opérations d'encaissement

Principales **compétences**

Adopter une attitude accueillante avec la clientèle

Développer une bonne mémoire visuelle et auditive

Faire preuve d'adresse physique et de prudence
lors du service

Savoir travailler en équipe avec le personnel du bar
et de la cuisine

Savoir s'adapter et réagir à tout incident ou
dysfonctionnement

Perspectives **professionnelles**

- Serveur en brasserie
- Chef de rang
- Maître d'hotel
- Directeur de restaurant
- S'installer à son compte



La Pédagogie

CFA Interpro28

- Pédagogie différenciée selon les profils
- Mesure des acquis en contrôle continu
- Evaluations réalisées en épreuves ponctuelles
- Passage de l'examen en Juin

Les Pré-requis et Niveaux d'accès

CAP HCR ou équivalent niveau 3 obtenu / AIF, FONGECIF, CPF

Le Public

Tout public sans limite d'âge

Les Tarifs

10 000€

Le Rythme et la Durée

- 8 à 9 mois de formation
- 5 à 7 semaines en entreprise
- entre 20 et 35 heures /semaine

Les Interlocuteurs

- **JULIE BELZIL**
Responsable du service prestation de formation
02 37 91 66 66
julie.belzil@cfainterpro-28.fr
- **PIERRE FOURNIER**
Chargé de relation client
06 48 72 20 10
- **BARBARA REVÊCHON**
Assistante pédagogique
02 37 91 66 72
barbara.revechon@cfainterpro-28.fr

CFA Interpro28
Rue Charles Isidore Douin
28008 CHARTRES
02 37 91 66 66
info@cfainterpro-28.fr
www.cfainterpro28.com