

Objectifs : Le titulaire de ce brevet professionnel est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. Il doit :

- Exercer son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.
- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle et être en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.

Il peut également diriger un ou plusieurs commis de salle.

Organisation de la formation :

Durée : 35 heures par semaine sur 2 ans

Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur,

Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

Moyens pédagogiques :

- un restaurant d'application
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

Matières professionnelles :

- Pratique restaurant
- Technologie restaurant
- Atelier expérimental

Matières générales :

- Français
- Gestion
- Arts appliqués
- Anglais
- Sciences appliquées
- Vente, commercialisation

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc en 2^{ième} année

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis : être titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant ou du Titre Professionnel Service en Restauration ou du BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie

Poursuite de formation :

- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration : management d'unité de production culinaire
- BTS Management en hôtellerie restauration : management d'unité de restauration

Débouchés :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel



Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire contactez le secrétariat du CFA-CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr



CFA-CFMDA

5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :



Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bourretf@cfmda.fr