

FILIÈRE HOTELLERIE-RESTAURATION -Métiers du Service-

L'EMPLOYE EN HOTEL CAFE RESTAURANT

est polyvalent dans les métiers de l'hôtellerie, des cafés-brasseries et des restaurants. Il doit adapter sa prestation à des contextes professionnels et des clientèles diversifiées.



Les techniques mises en œuvre doivent sembler naturelles pour le client. Une bonne mémoire, de la dextérité, beaucoup de discrétion, le sens de la relation, la connaissance de langues étrangères sont les atouts maîtres de ce professionnel.

En hôtellerie, il est capable de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service et d'entretenir une salle de bain.

En restauration-café-brasserie, il participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service. Il est chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Il réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes)

Le **SOMMELIER** maîtrise le service et la commercialisation des vins, le conseil aux clients qui mettra le plus en valeur les mets choisis, mais également la composition de la carte des vins et des boissons, ainsi que la gestion de la cave.



Le **BARMAN** maîtrise la connaissance des boissons, le service en bar et l'accueil de la clientèle.

Il connaît les différentes catégories de boissons, alcool et spiritueux nationaux et étrangers.

Il assure la mise en place du bar, la préparation des boissons et des cocktails.

Son atout le plus important est le sens des relations humaines.



Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nombre de semaines de cours	
			Première année	Année terminale
CAP CS HCR (Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant)	/	2 ans ou 1 an selon profil	12 semaines	12 semaines
MC SOMMELLERIE	Etre titulaire du CAP CS HCR	1 an	/	12 semaines
MC EMPLOYE BARMAN	Etre titulaire du CAP CS HCR	1 an	/	12 semaines
MAN RESTAURANT	Etre titulaire d'un BAC	1 an	/	12 semaines
BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION	Etre titulaire du CAP CS HCR	2 ans	12 semaines	12 semaines
BAC PRO CSR (Commercialisation et Services en Restauration)	Etre titulaire du CAP CS HCR	2 ans	19 semaines	20 semaines
BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION	Etre titulaire d'un BAC en Hôtellerie Restauration ou d'un BAC Général et d'une MAN	2 ans	21 semaines	18 semaines

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION



OBJECTIFS :

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration est « un professionnel hautement qualifié » de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation.

- Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.
- Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.
- Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.
- Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle

PRÉREQUIS :

Etre titulaire du CAP CS HCR.

PUBLIC :

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis.

MODALITÉS D'ACCÈS :

Dossier de candidature et entretien de motivation.

DURÉE ET DATES :

Parcours en 2 ans.

VALIDATION :

Diplôme de l'Education nationale de niveau IV : BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION.

INTERVENANTS :

Professeurs du CFA

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et ponctuelles.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique.

MODALITÉS D'ORGANISATION :

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

CONTENU DE LA FORMATION :

- **Enseignements Généraux** (240 h) : Français, Anglais, Arts appliqués.
 - **Enseignements techniques et professionnels** (600h) : Travaux pratiques, Technologie, Sciences appliquées, Gestion appliquée.
- Référentiel national accessible sur : www.educsol.fr

MOYENS TECHNIQUES :

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

ENTREPRISE :

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des restaurants à vocation gastronomique.



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

MORBIHAN

LIEU DE LA FORMATION :

CFA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU MORBIHAN

Boulevard des Îles 56000 Vannes · +33 2 97 63 95 10

www.cma56.bzh · cfa@cma-morbihan.fr