

## BREVET PROFESSIONNEL

# Arts du service et commercialisation en restauration

### 📌 Conditions d'accès

- > Être âgé de 16 à 29 ans
- > Être titulaire du CAP CS HCR (ou Restaurant).

### 📄 Comment postuler ?

- > Déposer sa candidature au CEFPPA, en téléchargeant le dossier de candidature sur le site internet.
- > Admission sur dossier et entretien de motivation.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus par la commission d'examen des candidatures.
- > Établir le contrat d'apprentissage avec l'employeur et le transmettre au CEFPPA en trois exemplaires, accompagné de l'attestation du permis de se former pour le tuteur en entreprise.

### 🕒 Durée

- > La formation se déroule en 2 ans en alternance.
- > Le temps de formation au CEFPPA est de 1 400 h, réparties à raison de 2 jours hebdomadaires au CEFPPA.
- > Démarrage de la formation : début septembre.

### 🎓 Évaluation de la progression

Le maître d'apprentissage et les formateurs du CEFPPA s'appuient sur un document de liaison élaboré à partir du référentiel du Brevet Professionnel ACSR. Ce document permet une harmonisation de la formation entre le CEFPPA et l'entreprise ainsi que l'évaluation de la progression du jeune.

### 📍 Pratique...

#### Accès CEFPPA

- Le CEFPPA est facile d'accès :
- à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 «Baggersee»)
  - à 15 min. de l'Aéroport d'Entzheim
  - à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station «Campus» tram A direction «Illkirch-Graffenstaden»).

### ▶ Objectifs de la formation

Former un professionnel niveau 4, qualifié, opérationnel et capable de s'adapter en français et en langue étrangère aux fonctions d'accueil, de commercialisation, de service, d'animation d'équipe et de management et ceci dans toutes les formes de restauration.

### ▶ Formation

La formation s'articule autour de trois pôles d'activité :

- conception et organisation de prestations de restauration
- commercialisation et service
- gestion de l'activité de restauration

#### Au CEFPPA :

20 h de cours hebdomadaires réparties entre :

##### Domaine général :

- Histoire-Géographie,
- Éducation Civique
- Arts appliqués à la profession
- Informatique
- Anglais et Allemand
- Éducation Physique et Sportive

##### Domaine professionnel :

- Travaux Pratiques
- Technologie restaurant
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée et mercatique

#### En entreprise :

Les maîtres d'apprentissage formant des jeunes en Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration devront pouvoir leur confier des tâches permettant leur initiation à :

- l'accueil de la clientèle ;
- l'organisation de la production et du service ;
- la démarche mercatique ;
- la gestion opérationnelle d'un restaurant ;
- l'encadrement de l'équipe.

### ▶ Statut

Le formé est sous contrat d'apprentissage (ou sous contrat de professionnalisation après 29 ans).

### ▶ Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic hôtelier.

Âge	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
16 à 17 ans	27 %	39 %
18 à 20 ans	43 %	51 %
21 à 25 ans	53 %	61 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel	