

# RESTAURANT



Brevet Professionnel

Le titulaire du Brevet Professionnel Restaurant maîtrise parfaitement les techniques de service et a de très bonnes connaissances en œnologie et gastronomie.

Pour cela, il possède une solide culture générale et touristique de nos terroirs.

Il sait accueillir une clientèle française ou étrangère ainsi que conseiller et vendre les prestations du restaurant.

Il organise et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe.



## Objectifs de formation

### Organiser

- *Organiser le service en salle en fonction de l'activité*
- *Déterminer les besoins en personnel, matériels, produits et denrées.*

### Réaliser

- *Maîtriser les techniques de services*
- *Prendre en charge les commandes*
- *Effectuer les opérations de caisse*

### Animer-gérer

- *Assurer un rôle de tuteur auprès des personnes en formation*
- *Calculer un coût, déterminer un prix de vente*
- *Utiliser les documents de gestion et d'organisation*

### Communiquer-commercialiser

- *Assurer l'accueil du client et communiquer en langue étrangère*
- *Animer le point de vente, créer une ambiance*
- *Appliquer ou développer la politique commerciale de l'établissement*



## Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Brevet Professionnel est accessible aux jeunes titulaires d'un diplôme homologué :

- CAP Restaurant
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- MC des Métiers de l'hôtellerie restauration
- Baccalauréat Professionnel Restauration / commercialisation et services en restauration

Il nécessite une excellente maîtrise des techniques et savoir-faire attendus d'un employé de restaurant.

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

## Modalités d'alternance

La formation à l'IFP43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

## Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du Brevet Professionnel Restaurant :

- Accès direct à l'emploi
  - ◆ A l'issue de la formation  
Serveur  
Chef de rang
  - ◆ A moyen terme :  
Maître d'hôtel  
Responsable de salle
- Poursuite d'étude
  - ◆ MC sommellerie, accueil-réception,...
  - ◆ BP Barman
  - ◆ Brevet de Gestion  
d'Entreprise Artisanale (BGEA)
  - ◆ BTS Métiers hôtellerie-restauration

## Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

### E1 - Pratique professionnelle

- Démonstration technique
- Vente commercialisation
- Service

### E2 - Technologie et alimentation

### E3 - Gestion appliquée

### E4 - Anglais

### E5 - Expression française et ouverture sur le monde

Epreuve facultative : langue vivante (sauf anglais).

## Plus d'information

[www.ifp43.fr](http://www.ifp43.fr)



### Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - [contact@ifp43.fr](mailto:contact@ifp43.fr)

AUVERGNE – Rhône-Alpes

« Signature provisoire : le nom de la Région sera fixé par décret en conseil d'État avant le 1er octobre 2016 après avis du Conseil Régional »

