



ACTIVITÉS VISÉES

Il s'agit d'un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. 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.

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

420 h par année à raison de **12 semaines au CFA** en alternance avec l'entreprise.

Durant ces 2 années, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire d'un des diplômes suivants :
 - Diplôme de niveau V : CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant ou BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
 - Diplôme de niveau IV : Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Baccalauréat technologie hôtellerie
 - Diplôme de niveau III : BTS Hotellerie restauration option A : mercatique et gestion hôtelière ou option B art culinaire, art de la table et du service

EN VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE (VAE) :

- Le candidat doit justifier d'une expérience d'au moins un an en rapport avec le titre professionnel visé. Il constitue un dossier de candidature pour sa « demande de validation des acquis de l'expérience et participe à un entretien de positionnement.

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

| Ancienneté | 16 ans | 18/20 ans | 21/25 ans | 26 ans et + |
|------------------------|--------|-----------|-----------|-------------|
| 1 ^{ère} année | 27% | 43% | 53% | 100% |
| 2 ^{ème} année | 39% | 51% | 61% | |
| 3 ^{ème} année | 55% | 67% | 78% | |

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : BP Art du Service et Commercialisation en restauration · Niveau IV · RNCP23588 · Ministère de l'Éducation Nationale

| Matières | Nombre d'heures par an | Examen | | | |
|---|------------------------|------------|----------------|-------------|-----------------------------|
| | | Modalité | Type d'épreuve | Coefficient | Durée |
| Conception et organisation de prestations de restaurant • Technologie • Sciences Appliquées | 48h/an 24h/an | Ponctuelle | Écrite | 4 | 2h30 |
| Préparations et production de cuisine | 132/h | | Pratique | 12 | 5h00 |
| Gestion de l'activité de restauration (Gestion appliquée) | 48h/an | | Orale | 5 | 30 mn |
| LV1 : Anglais | 48h/an | | Orale | 3 | 15 mn+ 15 mn de préparation |
| Arts Appliqués à la profession | 24h/an | | Écrite | 1 | 1h00 |
| Expression française et ouverture sur le monde (avec préparation de dossier) | 48h/an | | Écrite | 3 | 3h00 |
| Mathématiques professionnelles | 24h/an | Non évalué | | | |
| Travail d'alternance | 24h/an | Non évalué | | | |

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- CAP Cuisinier (1 an)

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry
Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports»
Arrêt «Saint-Alban Centre»
Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite