

FILIERE SERVICE

BREVET PROFESSIONNEL

Arts du service et commercialisation
en restaurant

COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement
pris en charge par les OPCO
partenaires.

✔ Coût de la pension complète :
102€ par semaine de formation

✔ Coût de la demi-pension :
30€ par semaine de formation

✔ Option transport: 10€/mois



Formations
en apprentissage

i INFOS PRATIQUES

EXAMEN

Examen final avec épreuves ponctuelles dans toutes les disciplines

LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

👤 POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✔ Établissement à taille humaine pour Un suivi personnalisé
- ✔ Équipements modernes et performants
- ✔ Master class avec des professionnels reconnus
- ✔ 2 Restaurants d'application
- ✔ Jardin potager en permaculture

Méthodes mobilisées

- ✔ Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- ✔ Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

♿ ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

- ✔ Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
- ✔ Établissement aux normes PMR requises.
- ✔ Habilité H+
- ✔ Aucune limite d'âge

👜 ET APRÈS

DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✔ BTS (en 2 ans)
- ✔ Mention complémentaire (en 1 an)
- ✔ Entrée dans la vie active avec 3 années d'expérience !

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

MFR Balan

53, rue Centrale - 01360 BALAN

Tél : 04 78 06 16 03 - email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr



FILIERE
SERVICE

BREVET PROFESSIONNEL

Arts du service et commercialisation
en restaurant



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site



Formations
en apprentissage

MFR Balan
53, rue Centrale
01360 Balan

Tél : 04 78 06 16 03
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr



LE BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURANT VOUS FORME À UN ACCUEIL HAUTEMENT QUALIFIÉ.

DESCRIPTION

- ✓ 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.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Ce brevet professionnel peut être intégré à la suite d'un CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant ou du BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH)

Elle se déroule sur deux années scolaires avec 12 semaines d'école par an (420h)

CONTENU FORMATION

PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

→ MODULES GÉNÉRAUX

- ✓ Expression et connaissance du monde
- ✓ Langue Vivante Etrangère : Anglais

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

- ✓ Travaux pratiques
- ✓ Sciences appliquées
- ✓ Gestion appliquée
- ✓ Arts appliqués