

BP RESTAURANT

par la voie de l'apprentissage

Diplôme de l'Etat - Niveau IV

Institut
Consulaire
de Formation
de la CCI
de Montpellier

LE PUBLIC VISE

Les jeunes de 16 à 26 ans titulaires d'un CAP Restaurant, d'un BEP option Restaurant, d'un C.Q.P. ou de trois années d'ancienneté dans la profession.

LES MODALITES PRATIQUES

Durée/Dates :

840 heures sur 2 ans

Début de formation : Septembre /Octobre 2012

Fin de formation : Juin 2014

Rythme d'alternance :

1 semaine en centre

2 à 3 semaines en entreprise

Lieu : Institut Consulaire de Formation
2300 Avenue des Moulins
Montpellier

Pensez à vous inscrire à une
réunion d'information

réunion d'information
Pensez à vous inscrire à une

Remarque : les parents ou les tuteurs sont
invités à participer à ces réunions.

VOS CONTACTS A L'ICF MONTPELLIER

Accueil Général :

Tél : 04.67.10.25.73 - Fax : 04.67.10.26.28

info@icf-montpellier.com

Conseiller Professionnel Hôtellerie Restauration :

Bettina BACHE THERON - 04.67.10.25.66

bbachetheron@icf-montpellier.com

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Préparer au Brevet Professionnel Restaurant en formant les participants à la fonction de service en restaurant dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet...puis...

- Intégrer une entreprise du secteur de l'hôtellerie dans le cadre d'un emploi durable.
- Entreprendre un nouveau contrat d'apprentissage dans le secteur de la gestion et préparer un nouveau diplôme afin d'acquérir les compétences de gestionnaire d'un établissement de l'hôtellerie en vue de créer et/ou reprendre une entreprise.

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Pour la fonction organisation :

- Organiser le travail en fonction de l'activité.
- Déterminer les besoins en personnel, matériels, produits et denrées.
- Préparer l'accueil.

Pour la fonction réalisation :

- Goûter, comparer, choisir des produits, approvisionner.
- Mettre en place les locaux et matériels.
- Prendre une commande.
- Assurer le service avec efficacité.
- Maîtriser les techniques et les particularités de service.
- S'adapter aux différentes formes de distribution et de prestation.
- Enregistrer, facturer, encaisser.

Pour la fonction communication et commercialisation :

- Accueillir, assurer le suivi, prendre congé.
- Vendre une prestation.
- S'informer pour mieux informer le client.
- Animer le point de vente.

Pour la fonction animation et gestion :

- Accueillir, encadrer, motiver et former le personnel sous sa responsabilité.
- Utiliser les documents de gestion et d'organisation.
- Gérer les approvisionnements et les stocks.
- Contrôler les recettes, analyser les résultats.

Réunions
d'informations
à
14 H 30
dans les locaux de
l'ICF :

14 /21/28 mars

04 et 25 avril

09/23/30 Mai

13/20/27 Juin

04 et 11 juillet

05/12/19/26

septembre



LE PROGRAMME DE LA FORMATION

MATIERES D'ENSEIGNEMENT GENERAL	Heures
FRANCAIS	72.00
OUVERTURE SUR LE MONDE	48.00
ANGLAIS	48.00
ARGUMENTATION COMMERCIALE	48.00
GESTION	72.00
INFORMATIQUE	48.00
MATIERES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	
TRAVAUX PRATIQUES	168.00
TECHNIQUES APPLIQUEES EN RESTAURANT	96.00
TECHNOLOGIE RESTAURANT	48.00
SCIENCES ALIMENTAIRES	72.00
OENOLOGIE	72.00
ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL	48.00
TOTAL	840.00

Pour nous trouver : Quelques repères !

Station de bus N° 6 - Arrêt « Ecole de Commerce »



Direction
 Montpellier Nord-Ouest
 Sup de Co
 Rond point d'ALCO
 Hôtel du Département (C. Général)
 Lycée Jean MONNET
 SANOFI
 MOSSON

INSTITUT CONSULAIRE DE FORMATION
PÔLE FORMATION DE LA CCI DE MONTPELLIER
 2300, avenue des Moulins
 34185 Montpellier Cedex 4
 Tél : 04 67 10 25 73 - fax : 04 67 10 26 28
info@icf-montpellier.com
www.icf-montpellier.com

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

