



**IFA**  
B O U R G E S

**INSTITUT  
DE FORMATION  
EN ALTERNANCE**

## **BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE & COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

- **Niveau : 4**
- **Durée de la formation : 2 ans**
- **Heures de formation : 840 heures**
- **Rythme de la formation : 14 stages/an à l'IFA et le reste en entreprise**
- **Capacité d'accueil maximale : 20**
- **Taux de réussite 2025 : 100%**
- **Code RNCP : 38429**
- **Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse**
- **Date d'enregistrement de la certification : NC**



### **POURSUITE D'ÉTUDE(S)**

- Diplôme Professionnel Assistant Manager Loisirs Hébergement Restauration (Niveau 6).
- BTS Hôtellerie (Niveau 5).
- BP Sommellerie (Niveau 4).
- BP Barman (Niveau 4).
- Mention Complémentaire Sommellerie (Niveau 3).



### **DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS**

- Chef(fe) de rang.
- Maître d'hôtel.
- Adjoint(e) d'un établissement de restauration.
- Création ou reprise d'entreprise.



### **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Accueillir une clientèle.
- Commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.
- Exercer des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente.
- Gérer les approvisionnements en matériel et en produits et assurer la gestion des stocks.
- Réaliser les mises en place, répartir et organiser le travail.
- Enregistrer les réservations, assurer l'accueil, informer et conseiller les clients au moment de la commande.
- Établir les additions et encaisser les paiements.
- Maîtriser les techniques professionnelles et avoir des connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits.

## COMPÉTENCES VISÉES

- Aimer le travail en équipe.
- Avoir une présentation soignée.
- Avoir des qualités relationnelles et commerciales.
- Être organisé(e).
- Avoir des exigences professionnelles.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique professionnelle.
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux locaux.
- Technologie professionnelle.
- Vente commercialisation.
- Gestion appliquée.
- Anglais.
- Français / Ouverture sur le monde.
- Arts appliqués.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Méthodes pédagogiques :

Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.

### Méthodes d'évaluation :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

### Validation par blocs de compétences : oui

### Équivalence / Passerelle :

Pas d'équivalence complète.

Études de dossier et réponses individualisées.

## COÛT DE LA FORMATION

• Estimé à 8311€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1<sup>er</sup> équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.

• Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.

• «Aide unique aux employeurs» possible.

## MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

• **Session** : une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.

• **Contrat** : apprentissage ou professionnalisation.

• **Prérequis** : être titulaire du CAP CSHCR (Niveau 3).

• **Candidature & Délais d'accès** :

Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

## SITUATION DE HANDICAP

• **Admission** : pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.

En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

## LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- Plus de 45 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 2 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne 2 Agglobus.

## CONTACT

**Service Commercial**  
commercial@ifabourges.fr

## PLUS D'INFOS

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



Institut de Formation en Alternance

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr

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

SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

