



OBJECTIFS :

RNCP 37558
Education nationale
15/11/2023

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

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 exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente. Il gère les approvisionnements en matériel et en produits et assure la gestion des stocks. Il réalise les mises en place, répartit et organise le travail. Il enregistre les réservations, assure l'accueil, informe et conseille les clients au moment de la commande. Il peut être amené à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients.

Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.

DURÉE et ALTERNANCE :

De 10 mois à 3 ans, soit de 420 h à 1260 h.
1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprises.

PUBLIC :

Jeunes de + 15 ans, adultes de moins 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi.

PRÉREQUIS :

Etre titulaire du CAP Commercialisation et services en HCR.

ADMISSION :

Entrée permanente dans le cursus.

En apprentissage : Après un positionnement obligatoire, le contrat avec l'employeur, la convention CFA/Employeur et l'accord avec l'OPCO, l'apprenti est inscrit à l'Ecole des Métiers. *En formation continue* : après une information sur les différentes modalités d'accès à la formation, un entretien avec l'équipe pédagogique et un positionnement.

CARRIÈRE :

- ➡ Chef de rang / Maître d'hôtel.
- ➡ <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37558/>

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 4 : BP Arts du Service. Cette formation est proposée en CCF (contrôle en cours de formation).

ACCESSIBILITÉ :

Les locaux de l'Ecole des Métiers sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Référent handicap : Pierrick HERBST 05 65 53 21 00.

CONDITIONS TARIFAIRES : Coût annuel : 8311 €

Le prix de cette formation peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle par un financeur de la formation selon votre situation et votre statut.

PROGRAMME sur 35H :

- E1 : Technologie professionnelle
E1 : Conception et organisation de prestations de restauration
E1 : Sciences appliquées à l'Alimentation
- E2 : Commercialisation et service
- E3 : Gestion de l'activité de restauration
- E5 : Arts appliqués à la profession
- E4 : Langue vivante / *Anglais*
- E6 : Expression et ouverture sur le monde

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Formation en présentiel et/ou distanciel. Le livret d'apprentissage /de stage est rempli à chaque période et assure la relation école/entreprise pendant les 2 ans.
Certains cours sont proposés en e-learning.
Suivi administratif et pédagogique sur la plateforme Net-Yparéo et Google suite Education.

RESSOURCES HUMAINES :

Formateurs spécialisés de l'entreprise artisanale. Les enseignants de l'Ecole des métiers se forment régulièrement aux différentes exigences réglementaires que requiert leur profession : pédagogie, sécurité, hygiène, perfectionnement professionnel, etc.
Au sein du Point Jeunes, une tutrice socio-éducative est chargée d'accompagner les apprenants dans leurs démarches socio-éducatives. C'est aussi un lieu privilégié d'écoute et d'aide.
La responsable du centre de ressources est également référente mobilité pour les apprenants souhaitant vivre une expérience professionnelle à l'étranger.
Du personnel de Vie Scolaire veille également au maintien de la discipline et au respect du règlement intérieur.
L'équipe administrative assure le suivi complet de la scolarité de l'apprenant, en relation étroite avec l'OPCO dont dépend la formation.

MOYENS MATÉRIELS :

Les travaux pratiques se déroulent dans le restaurant d'application, au sein du pôle Hôtellerie-Restauration de l'Ecole des Métiers.
Une salle de classe est destinée aux cours d'enseignements professionnels : technologie et sciences appliquées.
La salle est équipée d'un vidéoprojecteur, comme toutes les salles de cours de l'Ecole des métiers.
L'école est également dotée d'un centre de ressources, d'un laboratoire informatique et d'un centre d'hébergement qui facilite l'accès à la formation des stagiaires les plus éloignés.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Notre établissement est classé 3^{ème} d'Occitanie en nombre de départs en Mobilité des apprentis et formateurs, pour la période 2018-2020.

CONTACTS :

Contactez Sarah DELPECH de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55/ 06 70 18 83 67 – s.delpech@cm-cahors.fr
Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – edm46@cm-cahors.fr

ECOLE DES METIERS DU LOT

137, Rue Saint Ambroise – 46000 Cahors – T : 05 65 53 21 00 – F : 05 65 53 21 05
www.edm-cahors.fr – edm46@cm-cahors.fr – SIRET : 130 027 931 00281

