



# BP Restaurant



RESTAURATION

## Le diplôme

L'apprenti est présenté à l'examen d'Etat du BP Restaurant à l'issue de la deuxième année de formation.

Il reçoit également le diplôme de la CCI de Versailles Val-d'Oise/Yvelines délivré conjointement avec l'entreprise d'accueil, s'il a obtenu des résultats satisfaisants pendant les deux années de formation et s'il a passé avec succès les épreuves du BP Restaurant.

## Les objectifs de la formation

*La formation permet au titulaire du brevet professionnel d'acquérir une parfaite maîtrise des techniques de service alliée à des connaissances technologiques du domaine de la restauration pour agir en professionnel hautement qualifié.*

*Il saura accueillir une clientèle française ou étrangère et assurer le conseil, la vente de prestations de restauration.*

*Il saura organiser, contrôler et gérer son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe.*

## Secteurs d'activité

Le titulaire du brevet professionnel restaurant exerce son activité dans les entreprises de restauration essentiellement classiques, de toutes tailles et de toutes catégories, recevant une clientèle française ou étrangère. Ceci implique la connaissance pratique de la langue anglaise.

## Déroulement de la formation

La formation se déroule sur 2 ans selon le mode d'alternance école/entreprise

- 1 semaine à l'IFA
- 1 semaine en entreprise

## Conditions légales

- Jeunes de 16 à 25 ans révolus sauf cas particuliers et dérogatoires
- Conclure un contrat de formation par alternance avec un employeur agréé ou habilité

## Modalités d'inscription

- Etude du dossier
  - Entretien de motivation
- Les sessions d'admission sont organisées à partir du mois de février. Le dossier de candidature est disponible à l'IFA ou sur [www.ifa-chauvin.fr](http://www.ifa-chauvin.fr).

## Pré-requis

- Etre titulaire du :
- CAP Hôtellerie Restauration
  - BEP Hôtellerie Restauration

## Perspectives professionnelles

Ce diplôme de niveau IV peut permettre à son titulaire d'occuper un poste hautement qualifié.

Il pourra travailler soit en autonomie soit en relation étroite avec sa hiérarchie. A son niveau, il contribuera à la mise en œuvre de la politique commerciale de l'entreprise et en fonction de ses capacités personnelles. Il pourra postuler pour un emploi de maître d'hôtel.

## Contact

Séverine Le Maguet  
01 30 75 38 26  
[selemaguet@versailles.cci.fr](mailto:selemaguet@versailles.cci.fr)  
[ifa.chauvin@versailles.cci.fr](mailto:ifa.chauvin@versailles.cci.fr)

## IFA Adolphe Chauvin

22, rue des Beaux Soleils  
95520 Osny  
BP 50206  
95523 Cergy-Pontoise Cedex  
[www.ifa-chauvin.fr](http://www.ifa-chauvin.fr)

## Rémunération et contrat de travail

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail de type particulier par lequel un employeur s'engage, outre le versement d'un salaire, à assurer à un jeune travailleur une formation professionnelle méthodique et complète, dispensée pour partie en entreprise et pour partie au CFA.

Sous réserve de dispositions conventionnelles ou contractuelles plus favorables, l'apprenti perçoit un salaire dont le montant varie en fonction de son âge et de sa progression dans le ou les cycles de formation faisant l'objet de l'apprentissage. Cette rémunération est calculée sur un pourcentage du SMIC variable de 25% à 78%.

Pour plus d'informations, consultez la fiche contrat d'apprentissage.

(source dictionnaire permanent social 2008)



**Cette formation est également accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.**

Pour plus d'informations, consultez la fiche contrat de professionnalisation.

### Programme de la formation

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Gestion appliquée
- Anglais

Enseignement professionnel :

- Démonstration technique
- Vente et commercialisation
- Service
- Technologie
- Alimentation

### Exemples de travaux confiés en entreprise dans le cadre de l'apprentissage

- Mise en place de banquets et séminaires
- Inventaire et gestion des stocks
- Création d'une carte
- Service en salle de grande qualité
- Elaboration d'une fiche descriptive pour les principaux plats d'une carte

### Poursuite d'études envisageable

- Mention complémentaire sommellerie
- Mention complémentaire organisateur de réceptions

Tout sur les écoles  
du groupe CCIV  
[www.ecoles.versailles.cci.fr](http://www.ecoles.versailles.cci.fr)