

▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

Le titulaire du BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie a reçu une formation pratique et théorique polyvalente en cuisine et en service.

La polyvalence du titulaire du B.E.P. des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie permet une adaptation à tous les secteurs d'activités liés à l'hôtellerie et à la restauration.

Le titulaire de ce B.E.P. peut occuper un poste de commis dans le secteur de la restauration traditionnelle, gastronomique, commerciale et collective.

▲ Conditions de travail :

Le titulaire du B.E.P. des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie peut être amené à travailler selon les impératifs de la production en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

▲ Fonctions et missions dans l'entreprise

- Dominante Production Culinaire : Réaliser les travaux de nettoyage des locaux, du mobilier et des matériels avant et après le service. A son niveau de commis : Réceptionner la matière d'œuvre et assurer la gestion des stocks de son poste de travail, effectuer les traitements préliminaires, participer à l'élaboration des mets, réaliser et dresser des préparations simples, participer à la distribution, assurer les opérations de fin de service.
- Dominante Production de Services : Réaliser les travaux de nettoyage des locaux, du mobilier et des matériels avant et après le service, réceptionner les produits et gestion de la cave, des produits du bar, effectuer différentes mises en place : service restaurant, banquet, buffet. A son niveau de commis : Assurer l'accueil du client, assurer la prise de commande, le service des mets et le débarrassage, présenter et encaisser la note.

▲ Qualités requises :

- Dominante Production Culinaire : Le goût du travail en équipe, le sens de la créativité, la propreté et le respect des règles d'hygiène et de sécurité (comportement et tenue adaptés), la résistance (il faut se lever tôt, travailler debout en pleine chaleur, assumer les "coups de feu"), l'organisation pour un service efficace et rapide, l'application des gestes techniques.
- Dominante Production de Services : Le goût du travail en équipe et le sens des relations, un comportement adapté à la profession : sourire, dynamisme, discrétion, politesse, bonne présentation et tenue vestimentaire conforme, bonne résistance physique et bonne hygiène corporelle, l'organisation pour un service efficace et rapide, l'application des gestes techniques, le vocabulaire professionnel pour converser en langue étrangère (anglais ou espagnol)

▲ Conditions d'admission :

- Avoir + de 16 ans et – 26 ans ou * Avoir terminé la scolarité obligatoire (3ème) et avoir 15 ans
- Avoir déposé un dossier de candidature à l'ICF/E.M.T.H.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise. L'ICF peut vous apporter une aide individuelle dans votre recherche d'entreprise.

▲ Suite dans les études après l'obtention du diplôme :

- MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT en 1 an pour la dominante Production Culinaire
- MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE en 1 an pour la dominante Production de Services
- BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION
- BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT ou CUISINE

▲ Durée de la formation :

- 2 ans de formation alternée :
 - 2 semaines en entreprise
 - 1 semaine à l'ICF (Soit environ 24 semaines à l'ICF sur les 2 années de formation)
- Possibilité d'un B.E.P. en 1 an :
 - pour les jeunes titulaires d'un C.A.P. dans les métiers de la restauration
 - pour les jeunes titulaires d'un BEP dans un autre secteur (Emploi du temps aménagé : dispense des matières de l'enseignement général, remplacées par celles du domaine professionnel.)

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRES HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
DOMAINES PROFESSIONNELS :			
PRATIQUE et TECHNIQUES PROFESSIONNELLES	10	C.C.F	7 H dans la dominante choisie + 3 H dans la dominante opposée
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES	4	Ponctuelle écrite	2 H Techno cuisine + 2 H Techno restaurant
SCIENCES APPLIQUEES			3 H
ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE et SOCIAL de l'ENTREPRISE	2	Ponctuelle écrite	2 H
DOMAINES GENERAUX :			
Français	4	Ponctuelle écrite	4 H + 1 H de communication
Histoire - Géographie	2	Ponctuelle écrite	2 H
Mathématiques	2	Ponctuelle écrite	4 H
Langue Vivante étrangère	3	Ponctuelle écrite	3 H
Éducation Physique et Sportive	1	C.C.F	2 H
Epreuve facultative de langue vivante étrangère	/	Ponctuelle orale	/

▲ Examen :

Validation du diplôme en Contrôle en Cours de Formation et en Ponctuel suivant les matières.

▲ Taux de réussite à l'examen :

<http://www.icf-beziers.fr/4-13413-Resultats-et-distinctions.php>