

▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

Sa parfaite maîtrise des techniques de service alliée à ses connaissances technologiques du domaine de la restauration fait du titulaire du Brevet Professionnel Restaurant un professionnel hautement qualifié. Il accueille une clientèle française ou étrangère et assure le conseil et la vente de prestations de restauration. Il organise, contrôle et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe.

▲ Conditions de travail :

Le titulaire du BP restaurant exerce son activité dans les entreprises de restauration essentiellement classiques, de toutes tailles et de toutes catégories, recevant une clientèle française et étrangère, ceci implique la connaissance pratique de la langue anglaise. Ce diplôme de niveau IV peut permettre à son titulaire d'occuper un poste hautement qualifié.

C'est un homme ou une femme de terrain qui travaille soit en autonomie soit en relation étroite avec sa hiérarchie. A son niveau il/elle contribue à la mise en œuvre de la politique commerciale de l'entreprise et en fonction de ses capacités personnelles il/elle peut après une période d'adaptation postuler pour un emploi de maître d'hôtel.

Cinq axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel du BP restaurant : la connaissance approfondie des mets et de boissons servis en restauration, l'utilisation et l'entretien des locaux, mobiliers, matériels etc. La parfaite maîtrise de toutes les formes de services ainsi que des techniques de découpage et de flambage et la connaissance et l'application de la législation en vigueur.

▲ Fonctions et missions dans l'entreprise

Le titulaire du BP Restaurant organise le travail en fonction de l'activité, détermine les besoins en personnel, matériel, produits et denrées et prépare l'accueil. Ses fonctions sont aussi de gérer et d'animer, il doit accueillir, encadrer, motiver et former du personnel sous sa responsabilité. Il utilise les documents de gestion et d'organisation, gère les approvisionnements et les stocks, contrôle les recettes et analyse les résultats.

Ce professionnel goûte, compare, choisit les produits et approvisionne. Il doit enregistrer, facturer, encaisser, mettre en place les locaux et matériels, prendre les commandes. Il se doit d'assurer le service avec efficacité et maîtrise les techniques de service. Il doit donc s'adapter aux différentes formes de distribution et de prestation.

Enfin, le titulaire du BP Restaurant communique et commercialise, c'est-à-dire qu'il accueille, assure le suivi et prend congé. Il vend une prestation et doit se tenir à jour pour mieux informer le client ainsi qu'animer le point de vente.

▲ Qualités requises :

- Le goût et le sens des relations
- Bonne résistance physique
- L'organisation pour un service efficace et rapide
- Une bonne présentation
- L'application des gestes techniques
- Le vocabulaire professionnel pour converser en langue étrangère - anglais obligatoire

▲ Conditions d'admission :

- Avoir déposé un dossier de candidature à l'ICF/E.M.T.H.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation 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 :

- CQP Assistant d'Exploitation option Restauration ou Hébergement
- BP Sommelier ou MC Sommelierie
- BTS Hôtellerie Restauration option A ou B

▲ 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)

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRE HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
DOMAINE PROFESSIONNEL :			
PRATIQUE PROFESSIONNELLE <ul style="list-style-type: none">• Démonstration technique• Vente/Commercialisation• Service (synthèse des notes des 4 visites en entreprise)	1 2 3	C.C.F	10 H
TECHNOLOGIES <ul style="list-style-type: none">• Technologie• Alimentation – sciences appliquées	3 1	Ponctuelle écrite	8 H 3 H
GESTION APPLIQUEE	2	Ponctuelle écrite	4 H
DOMAINES GENERAUX :			
Langue vivante appliquée : Anglais (évaluée durant l'épreuve vente/commercialisation)	2	Ponctuelle orale	4 H
Expression française et ouverture sur le monde	3	Ponctuelle écrite	4 H
Informatique	/	/	2 H

▲ 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>