



▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

L'objectif de cette formation est d'acquérir les bases techniques et théoriques nécessaires pour intégrer le BTS et occuper un poste à responsabilités et de management. La polyvalence de ce B.E.P. permet une adaptation à tous les postes du secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

▲ 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 un BAC général ou technologique.
- Etre âgé de moins de 26 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 :

- BTS Hôtellerie Restauration
- CQP Assistant d'Exploitation option Restauration ou Hébergement
- CQP Réceptionniste
- BAC Professionnel Restauration
- Brevet Professionnel Restaurant ou Cuisine ou Sommelier
- MC Accueil Réception



▲ Durée de la formation :

- 1 an de formation alternée :
 - 2 semaines en entreprise
 - 1 semaine à l'ICF (Soit environ 12 semaines à l'ICF sur l'année de formation)

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRE HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
DOMAINES PROFESSIONNELS :			
PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES	10	C.C.F	8h dans la dominante choisie + 4h dans la dominante opposée
TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES • Cuisine • Restaurant • Hébergement	4	Ponctuelle écrite	2 H 2 H 2 H
SCIENCES APPLIQUEES • Microbiologie • Alimentation • Equipement	4	Ponctuelle écrite	2 H 2 H 2 H
ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE et SOCIAL DE L'ENTREPRISE	2	Ponctuelle écrite	1 H
GESTION			2 H
MERCATIQUE – CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE HOTELLIERE			2 H + 2 H
ANGLAIS - ESPAGNOL			2 H + 2 H
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE			1 H
DOMAINES GENERAUX : Dispense des épreuves pour le BEP puisque le candidat possède un BAC général ou technologique.			

▲ 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>