



CAMPUS DE GROISY

FORMATEUR DEPUIS 1973



REST
AURA
TION

BP*

ARTS DU SERVICE





Filière
Restauration

BP*

ARTS DU SERVICE

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

Formation en 2 ans

DIPLÔME

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

Titulaire du Brevet Professionnel, le serveur de restaurant maîtrise parfaitement les rouages du service en salle et possède une très bonne connaissance des techniques liées au domaine de la restauration.

LA NOMENCLATURE DES
DIPLOMES DU RNCP

3 INFRA-BAC • CAP & BEP

4 BAC • BAC PRO, BP

5 BAC+2 • BTS

6 BAC+3 • LICENCE

7 BAC+5 • MASTER

8 BAC+8 • DOCTORAT

LES NIVEAUX
RNCP



COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PREREQUIS

- *Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.*
- *L'admission en brevet professionnel se fait sur dossier et entretien de motivation*
- *Autres prérequis spécifiques sur le site internet du Campus de Groisy*

QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'accueil
- Esprit d'équipe
- Bonne présentation
- Précision
- Réactivité, dynamisme
- Maîtrise de soi
- Bonne mémoire
- Acuité à la vente

CONDITIONS D'ADMISSION

En contrat d'apprentissage : De 15 à 29 ans, après une classe de 3ème (*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année scolaire en cours)*

Ou RQTH sans limite d'âge.

+ de 29 ans : nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.



**REST
AURA
TION**

QUELS OBJECTIFS ?

Titulaire du Brevet Professionnel, le serveur de restaurant maîtrise parfaitement les rouages du service en salle et possède une très bonne connaissance des techniques liées au domaine de la restauration.



CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques
- Technologie du métier
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Accueil commercialisation et vente

DOMAINE GÉNÉRAL

- Anglais professionnel
- Expression française & ouverture sur le monde
- Arts appliqués

QUEL
CONTENU ?

MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITES D'EVALUATION

Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.

En fonction du statut

Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux examens 2022

100%



POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- BP Barman
- BP Sommellerie

EMPLOYABILITÉ

7 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation

EMPLOI TYPE :

Outre des compétences spécifiques dans le domaine de la restauration et du service en salle, l'obtention du BP permet au serveur de restaurant d'accéder à un niveau de responsabilités plus élevé.

Il peut ainsi devenir chef de rang (chargé d'un ensemble de tables, secondé par des serveurs) ou maître d'hôtel.

Il est en mesure d'organiser et de gérer son service de manière indépendante, mais aussi d'animer une équipe de collaborateurs.

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITE

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



ET
APRÈS ?

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50

TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 9 234 €/an

Pour les autres statuts : Sur demande.

Devis en fonction de votre profil professionnel.

Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.