

## CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE – RNCP37558 - BP - Arts du service et commercialisation en restauration

## ACTIVITÉ

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration est « un professionnel hautement qualifié » de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation.

Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.

Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.

Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

## OBJECTIFS

A l'issue de sa formation, l'apprenti doit être capable de :

- **Concevoir et organiser des prestations de restauration** : concevoir et planifier des prestations, gérer les approvisionnements et les stocks
- **Assurer la commercialisation et le service** : accueillir, fidéliser, communiquer, promouvoir, organiser, conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service
- **Gérer l'activité de restauration** : agir avec un comportement responsable, animer une équipe, gérer son parcours professionnel, reprendre ou créer une entreprise

## DURÉE DE LA FORMATION

La formation se fait en alternance sur deux années. L'apprenti vient au CFA une semaine sur trois, à raison de 13 semaines par an, soit 910 heures de formation réparties sur les deux années.

## CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP, BEP ou d'un Bac Professionnel « Commercialisation et services en hôtel - café - restaurant », ou encore d'un Bac Technologique Hôtellerie ou d'un BTS Hôtellerie Restauration
- Avoir trouvé un maître d'apprentissage et avoir établi un contrat professionnel d'apprentissage avec l'entreprise
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans, ou plus de 30 ans si le contrat fait suite à l'obtention d'un premier diplôme dans la même filière
- Ou avoir plus de 30 ans et signé un contrat avec une entreprise

## SECTEUR(S) D'ACTIVITÉ ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

Le BP Arts du service et commercialisation en restauration donne une expérience professionnelle de 4 ans, très favorable pour trouver un emploi satisfaisant.

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans tous les types de restauration, du fast-food au gastronomique et hôtellerie. Il peut également choisir de travailler dans un restaurant local, dans une chaîne hôtelière, ou encore à l'international. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

**BLOCS DE COMPETENCES**

Référentiel : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37558/>

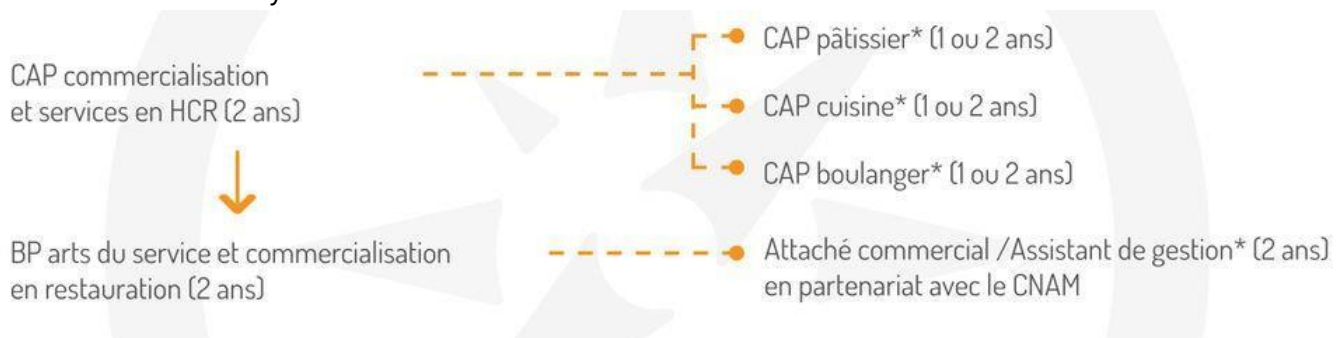
Référence	Description	Evaluation et Examens
RNCP37558BC01 - Conception et organisation de prestations de restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné</li> <li>- Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition</li> <li>- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée</li> </ul>	Ponctuelle écrite Durée 2h30
RNCP37558BC02 - Commercialisation et service	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé</li> <li>- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise</li> <li>- Organiser et préparer le service</li> <li>- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service</li> </ul>	Ponctuelle pratique Durée 5h
RNCP37558BC03 - Gestion de l'activité de restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle</li> <li>- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.</li> <li>- Gérer son parcours professionnel</li> <li>- Reprendre ou créer une entreprise</li> </ul>	Ponctuelle orale Durée 30mn
RNCP37558BC04 - Langue vivante étrangère	Compétences de niveau B1+ du CECRL <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'exprimer oralement en continu</li> <li>- Interagir en langue étrangère</li> <li>- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</li> </ul>	Ponctuelle orale Durée 15mn + 5 mn préparation
RNCP37558BC05 - Arts appliqués à la profession	<p>Analyser des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et symboliques de documents de répertoire</p> <p>Réaliser une proposition graphique en cohérence avec le domaine de la restauration</p>	Ponctuelle écrite Durée 1h
RNCP37558BC06 - Expression et connaissance du monde	<p>Français et histoire-géographie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produire et analyser des discours de nature variée</li> <li>- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents</li> <li>- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports</li> <li>- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle</li> </ul>	Ponctuelle écrite Durée 3h
RNCP37558BC07 - Langue vivante étrangères (facultatif)	Compétences de niveau B1+ du CECRL <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'exprimer oralement en continu</li> <li>- Interagir en langue étrangère ou régionale</li> <li>- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale</li> </ul>	Ponctuelle orale Durée 15mn + 5 mn préparation
RNCP37558BC08 - Mobilité (facultatif)	<p>Caractériser le contexte professionnel étranger</p> <p>Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger</p> <p>Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France</p> <p>Se repérer dans un nouvel environnement</p> <p>Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil</p>	

**PROGRAMME ET MATIERES**

- Conception et organisation de prestations de restauration : technologie professionnelle, sciences, hygiène, gestion...
- Commercialisation et service
- Gestion de l'activité de restauration
- Langue vivante étrangère (allemand, anglais, italien ou espagnol)
- Arts appliqués à la profession
- Français et histoire-géographie
- Langue vivante étrangère supplémentaire (facultatif)

**PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES**

Au sein du CFA du Pays d'Aix



Poursuite en Mention complémentaire employé barman ; Mention complémentaire Sommellerie  
 BTS - Management en hôtellerie-restauration : Option A : Management d'unité de restauration ; Option C :  
 Management d'unité d'hébergement

**NOS VALEURS AJOUTEES**

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l'écoute
- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d'insertion

**MOYENS ET INDICATEURS**

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Salle de restaurant avec 36 couverts. Espace bar. Cave à vin. Salles d'offices et de restauration pour les équipes. Salle de travaux appliqués (dégustation, travail d'office) Salle de cours avec vidéoprojecteur	Gestion d'un rang en binôme (maître d'hôtel – commis). Nombreux travaux d'office sur tous types de produits. Analyses sensorielles de vin. Découpages. Flambage. Réalisation d'une grande variété de cocktail. Ouverture du vin en seau, en panier... Mise en situation commerciale. Mise en situation pour la valorisation des produits.	Démonstration. Interrogation. Mise en situation réelle de service au travers d'un rang de 3 à 4 tables. Prise en charge des clients de l'accueil à la prise de congés.
Modalités de formation		
Apprentissage. Formation continue		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l'OPCO de la filière concernée Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Taux d'obtention session 2023 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de poursuite d'études 2019 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de rupture 2021/2022 (tous statuts confondus – nous consulter)
• 100%	• 0%	• 7,1%
Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion <a href="https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil">https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil</a>		

**MODALITES D'INSCRIPTION**

**Portail d'inscription:** <https://3wcfa.agglo-paysdaix.fr/netypareo/index.php/preinscription>

**Modalités d'inscription (délais d'accès, coût de la formation et financement...):** [ici](#)

**Référent Formation :** Patricia MAGNETTO - 04 42 29 61 10 - [patricia.magnetto@ampmetropole.fr](mailto:patricia.magnetto@ampmetropole.fr)

**CONTACT ET ACCESSIBILITE**

**Centre de Formation d'Apprentis Métropolitain Campus des Métiers**

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence  
(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan d'Aillane)

**Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » :** 04, 211 et L040 ([www.lepilote.com](http://www.lepilote.com))

**Accueil :** 04 42 29 61 11

**Site internet :** <https://cfapa.ampmetropole.fr/>

**Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :**

Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - [catherine.stocker@ampmetropole.fr](mailto:catherine.stocker@ampmetropole.fr)