

## BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

### PRÉSENTATION

---

#### Activités visées

Le titulaire du BP 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 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.

#### Secteurs d'activités

Restauration commerciale, gastronomique et collective

Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers

Bars, brasseries et cafés

#### Type d'emplois accessibles

Employé de restaurant, chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant, directeur de restaurant

#### Évolution professionnelle possible

Exercice d'une activité salariée dans différents types d'entreprises - restaurants traditionnels et gastronomiques, restaurants à caractère social, entreprises agro-alimentaire, chaînes hôtelières, traiteurs - en France ou à l'étranger. Evolution possible vers des postes d'encadrement. Création d'entreprise

#### Codes ROME associés

G1802, G1803

### COMPÉTENCES VISEES

---

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences :

Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 23588- Conception et organisation de prestations de restauration : Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné - Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition - Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée.

Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 23588- Épreuve de commercialisation et de service : Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé - Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise - Organiser et préparer le service - Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service.

Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 23588- Gestion de l'activité de restauration : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle - Participer à l'animation de

personnel(s) au sein d'une équipe - Gérer son parcours professionnel - Reprendre ou créer une entreprise.

Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 23588 - Langue vivante : Compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

Bloc de compétence N° 5 fiche RNCP n° 23588 - Arts appliqués : Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Commercialisation et service ». Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

Bloc de compétence N° 6 fiche RNCP n° 23588 - Expression et connaissances du monde : Produire et analyser des discours de nature variée - Produire et analyser des supports utilisant des langages différents - Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports - Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle.

Bloc de compétence N° 7 fiche RNCP n° 23588 - Langue vivante facultative : Compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

### Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel n°61 du 13 mars 2015

### Validation visée :

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative.

Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

### Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

## CONDITIONS D'ACCÈS

---

**Public**

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

**Prérequis**

Etre titulaire d'un des diplômes suivants :

CAP Restaurant

BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration

Baccalauréat technologique Hôtellerie

BTS hôtellerie restauration option A : mercatique et gestion hôtelière

BTS hôtellerie restauration option B : art culinaire, art de la table et du service.

**Aptitudes**

Sens des relations humaines

Sens de l'organisation

Présentation irréprochable

Résistance physique

Bonne mémoire

Respect de la hiérarchie

Envie de faire plaisir.

## MODALITÉS DE SÉLECTION

---

Test d'entrée et entretien individuel

## DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

---

Délai moyen : 1 mois.

## DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION

---

**Durée**

2 ans

**Dates**

Septembre / Octobre 2021

**Lieu**

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

### ACCESSEURITÉ

---

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### COÛT ET FINANCEMENT

---

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

### RENSEIGNEMENTS

---

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42

[contact@cefaa.net](mailto:contact@cefaa.net) - Inscriptions sur [www.cefaa.net](http://www.cefaa.net)

### PROGRAMME

---

Travaux pratiques et technologie restaurant

Atelier expérimental

Sciences appliquées à l'hygiène

Arts appliqués

Ouverture sur le monde

Anglais

Gestion – Droit

Informatique

### POURSUITE DE FORMATION

---

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Mention complémentaire Employé Barman