

# BP arts du service et commercialisation en restauration

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS  
Accueil  
05.55.20.75.20

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaré(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier  
Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3  
européen)

### Conditions d'accès :

\* Avoir entre 15 et 29 ans révolus CAP HCR  
obtenu

### Prérequis pédagogiques :

CAP HCR obtenu

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

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 qui exerce son activité dans des établissements de restauration proposant une cuisine et un service de qualité. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure de commercialiser les mets et boissons et d'accueillir une clientèle diversifiée en français et en langue étrangère. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Le contexte professionnel se caractérise par : - une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ; - une connaissance approfondie des produits, des mets et des boissons, nécessitant un renouvellement des pratiques professionnelles ; - une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée avec le personnel ; - une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie, du développement et de l'alimentation durables ; - une exigence dans les savoir-être prenant en compte la diversité de la clientèle et du personnel ; - une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ; - un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ; - une pratique professionnelle qui exclut les attitudes et les pratiques discriminatoires ; - une prise en compte privilégiée des attentes et des besoins de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap). Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts du service et commercialisation en restauration » exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable (diversité et qualité des produits, modes d'approvisionnement,

## Contenu et modalités d'organisation

RNCP23588BC01 - 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 RNCP23588BC02 - 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 RNCP23588BC03 - 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 RNCP23588BC04 - 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 RNCP23588BC05 - 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. RNCP23588BC06 - Expression et connaissances du monde Français et histoire-géographie - 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 RNCP23588BC07 - UF langue vivante

Durées de la formation \*800h en cours du jour  
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

## Validation(s) Visée(s)

BP arts du service et commercialisation en restauration - Niveau 4 : Baccalauréat  
(Niveau 4 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00259901	du 03/01/2022 au 28/06/2024	(19)	EIMCL 13 VENTS		  	
00345720	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		 	
00340603	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible 	

<b>00345722</b>	du 02/08/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
<b>00374484</b>	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
<b>00374485</b>	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
<b>00374483</b>	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		
<b>00533973</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
<b>00533983</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
<b>00533985</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS		