

# BP Arts du service et commercialisation en restauration

Mis à jour le 28 juin 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant, d'un CAP Production et Service en Restaurations ou d'un Bac Professionnel Métiers de l'Hôtellerie-Restaurant. Avoir signé un contrat d'apprentissage. Toute autre situation doit être étudiée en prenant en rendez-vous auprès de l'UFA.

## Public visé

Jeune 16-29 ans

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

800 heures

## Durée en entreprise

2490 heures

## Validation

Diplôme du Brevet Professionnel (Niveau 4).

## Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation et épreuves Ponctuelles

## Entrée et sortie permanente

Oui

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

## Objectifs professionnels

- Posséder une parfaite maîtrise des techniques de service, alliées à des connaissances technologiques du domaine de la restauration
- Être un personnel de la restauration hautement qualifié qui maîtrise les connaissances relatives aux produits, à l'hygiène, à la diététique, à la législation en vigueur et aux besoins de la clientèle.
- Accueillir une clientèle française ou étrangère et assure le conseil et la vente de restauration
- Organiser, contrôler et gérer son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie, tout en animant une équipe.

## Contenu

Enseignements professionnels et généraux : – Technologie professionnelle, Sciences appliquées, Economie et Gestion, Arts appliqués  
– Français, Histoire Géographie, Éducation civique / Langues vivantes : Allemand et Anglais

## Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation conformément au Référentiel de Formation.

Le rythme de l'alternance est de 3 jours en UFA / 7 jours en Entreprise

## Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'Education Nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.  
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

## Les plus

### Taux de satisfaction

Enquête non renseignée

### Résultats aux Examens

100 % de réussite en 2022

### Insertion professionnelle

100 % en emploi

### Taux d'abandon

10 %

## Durée

# BP Arts du service et commercialisation en restauration

Contrat en 2 ans

## Délais et modalités d'accès

Entrée en formation tout au long de l'année.

Il est possible de personnaliser le parcours (RQTH, précédents acquis et diplômes...). Dans ces cas, il est nécessaire de demander un rendez-vous pour étudier la situation et établir un parcours personnalisé.

## Financements possibles

La formation est gratuite pour l'apprenti(e) avec une prise en charge du coût de formation par l'OPCO de rattachement de l'entreprise (Privée) ou par l'entreprise (Publique) au Niveau de Prise En Charge actuel. (<https://www.francecompetences.fr>)

## Poursuite de parcours

Le brevet professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle.

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Est
- 27 rue du Champ de Mars BP 61165  
57215 SARREGUEMINES Cedex
- [greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr](mailto:greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr)
- 03 87 98 96 00