

## BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

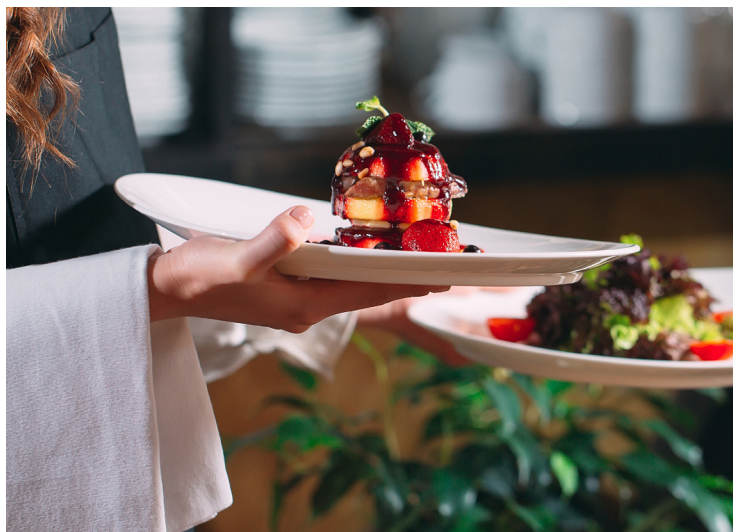
RNCP : 38429

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE- niveau 4

**TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2024 : 100%**

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Chef·fe de rang, Maître·esse d'hôtel, Responsable de salle, Adjoint·e de directeur de restaurant, Responsable de restauration

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Concevoir et organiser des prestations de restauration
- Manager une équipe de travail
- Animer un espace de vente
- Commercialiser les produits et servir une clientèle
- Organiser l'activité de restauration



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ACCÈS

Être âgé de 16 ans ou plus.  
Être titulaire d'un diplôme dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration du CAP au BTS.  
Ou justifier de 5 ans d'expérience professionnelle.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription de Janvier au 31 Octobre.  
Dispense des domaines généraux possible : nous consulter.

Conditions d'accès au CFA : consulter notre site.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

[accompagnement@cfablagnac.org](mailto:accompagnement@cfablagnac.org)

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Concevoir et planifier des prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Établir et entretenir une relation client
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Réaliser les mises en place
- Vendre et assurer la prestation de restauration
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Reprendre ou créer une entreprise

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Commercialisation et service
- Gestion de l'activité de restauration

### DOMAINE GÉNÉRAL

- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués à la profession
- Technologie de l'information et de la communication

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis :** Contrôle en cours de formation et examen en final.

Délivrance d'une attestation de blocs de compétences.  
En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de conserver le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant  
Équipement professionnel individuel, nous consulter



## TARIF

### Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans (20 mois minimum requis)  
400 heures/an, 675 heures maximum  
19 semaines/ an au CFA.

## SUITES DU PARCOURS

Autres Mentions Complémentaires spécialisées

Licence

Master

Bachelor

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

[candidature@cfablagnac.org](mailto:candidature@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

