



RNCP37558

NIVEAU 4



PRÉSENTIEL

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage :  
- Être titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO, Baccalauréat technique ou BTS du secteur HCR
- ▶ Formation adultes : nous contacter

## DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 2 ans - 400 heures / an
- ▶ Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

## DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- ▶ Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- ▶ Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur [www.cfa.fr](http://www.cfa.fr)

## BP Arts du service et commercialisation en restauration

Le ou la 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 est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et peut accueillir une clientèle, commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

### Objectifs et compétences visés

- ▶ 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
- ▶ 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
- ▶ Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité
- ▶ Participer à l'animation de personnel au sein d'une équipe
- ▶ Gérer son parcours professionnel

### Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
EMC (dont 3 heures de Français et 1 heure d'Histoire / géographie)	4
Atelier expérimental	3
Travaux pratiques	10
Sciences appliquées	3
Technologie professionnelle	3
Dossier professionnel	4
Préparation et coordination des menus	2
Anglais	2
Arts appliqués	2
Gestion	2

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.  
Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.



## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► 1 cuisine équipée visible depuis le restaurant d'application, 1 bar pédagogique et 1 office.

► 1 restaurant d'application qui accueille une trentaine de clients pour déjeuner 2 à 3 fois par semaine.

## LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

► CFA DU ROANNAIS  
155 route de Briennon 42300 MABLY  
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr  
www.cfa.fr



Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

## Contacts Pôle Restauration

**Véronique GEORGES**  
Responsable Pôle Alimentation  
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

**Séverine DESAUTEL**  
Secrétariat Pôle Alimentation  
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

## Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

## Débouchés

Le ou la titulaire du BP Arts du service et commercialisation en restauration exerce principalement dans les restaurants gastronomiques. Après une expérience professionnelle, il est destiné à occuper un poste à responsabilités. Il peut également créer, reprendre et / ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

## Poursuite d'études

Ce BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études sur une Mention Complémentaire (MC) ou un BTS.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.

