


BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION – Diplôme de niveau 4 RNCP38429 certifié par le Ministère de l'Education Nationale Date d'enregistrement : 31/08/2029	
Public concerné, nombre,	<p>Etre âgé de 16 à 30 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.</p> <p>Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant, ou d'un BEP Restauration (Option Commercialisation et Services en Restauration), ou d'un BAC PRO du même secteur professionnel.</p> <p>Adultes justifiant d'une expérience de 5 ans dans le même secteur professionnel ou titulaire d'un titre de niveau 3 en rapport avec la finalité de la spécialité Arts du Service et Commercialisation en Restauration.</p>
Prérequis, modalités et délai d'accès	<p>Avoir le sens du contact. Etre souriant, soigné et dynamique.</p> <p>Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement.</p> <p>Avoir signé un contrat avec un employeur.</p> <p>Contrat de deux ans (12 semaines de formation, 25% au CFA et 75% en entreprise) mais variable en fonction du statut et/ou du niveau de formation (soumis à dérogation).</p> <p>Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle, Salarié.</p> <p>Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.</p>
Présentation générale (problématique, intérêt)	<p>Le BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration répond au besoin et aux exigences en constante évolution de la clientèle et du marché de l'emploi :</p> <p>⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concevoir et Organiser des prestations en Restauration - Accueillir, commercialiser et servir en Restaurant - Gérer une activité de Restauration <p>⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un diplôme tremplin pour se spécialiser et voir évoluer son niveau de formation. - Occuper des postes à responsabilités - Accéder à la création d'entreprise après une expérience

<p align="center">Objectifs opérationnels de formation évaluables tout au long de la formation</p>	<p>La formation définit trois axes majeurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concevoir et Organiser des prestations en Restauration : <p>Les activités sont menées pour penser et mettre en œuvre les prestations : les anticiper, les planifier et gérer les approvisionnements nécessaires à l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir, commercialiser et servir dans l'objectif de satisfaire, fidéliser la clientèle et valoriser l'image de l'entreprise - Gérer une activité de Restauration <p>Animer une équipe, gérer la qualité en restauration, gérer son parcours professionnel et créer une entreprise</p>
<p align="center">Contenu de la formation</p>	<p>La formation s'articule autour d'enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Il s'agit pour l'apprenant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendre et gérer la réservation - Concevoir les supports de vente - Contribuer à la promotion de l'entreprise et de son environnement culturel et touristique - Assurer l'accueil et veiller au bien-être d'une clientèle française et étrangère. - Transmettre les informations clés à l'équipe, organiser et contrôler la mise en place, et gérer les rectifications - Conseiller et organiser la vente des mets et boissons - Facturer et encaisser une prestation - Mettre en œuvre et respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, respectueuses de l'environnement. - Faciliter l'intégration d'un nouveau membre de l'équipe - Motiver, valoriser et évaluer le travail de l'équipe - Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise. - Entreprendre une démarche de « formation tout au long de la vie » - Identifier les principales démarches de création d'entreprise
<p align="center">Modalités pédagogiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Un <u>suivi individualisé</u> (temps d'échange organisés par le formateur-tuteur avec l'apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation). - Un <u>parcours aménagé</u> en fonction des besoins de l'apprenant. - Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en <u>présentiel</u>. - Des <u>projets</u> conduits avec des partenaires du territoire local. - De longues périodes en entreprise en tant que <u>salarié(e)</u>. - Des <u>visites en entreprise</u> et aux <u>familles</u>. - Accessibilité au <u>CDR, salle informatique, salle technologique</u> sur les temps de formation. - Une journée et demie par semaine de formation de <u>Travaux Pratiques</u> au Restaurant d'Application. - Des "<u>Etudes</u>" à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d'alternance en lien avec la constitution du dossier professionnel réglementaire.

<p align="center">Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p><u>Compétences techniques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de restauration. - Concevoir et réaliser les prestations et en assurer le suivi - Maîtriser les techniques de restaurant <p><u>Compétences relationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Contribuer à la relation – client et participer à la commercialisation - Communiquer dans un contexte professionnel - Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe <p><u>Compétences organisationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser et gérer les activités de restauration. - Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition <p><u>Compétences analytiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité. - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle. - Gérer son parcours professionnel (G3). - Reprendre ou créer une entreprise (G4). <p><u>Compétences linguistiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement dans un contexte professionnel. - Communiquer en respectant les usages de la profession. - Communiquer en anglais dans un contexte professionnel. <p><u>Compétences informatiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle. - Maîtriser les outils spécifiques à une prestation de service. <p><u>Compétences transversales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquérir une culture de métier et de tourisme territorial. - Etre curieux et acquérir un esprit d'initiative et de créativité. <p>Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité, démontrant ainsi son niveau d'employabilité.</p>
	<p align="center">Durée</p>
<p align="center">Dates</p>	<p>Septembre 2025 à Juin 2027</p>

Lieu(x)	<p>MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com</p> 
Coût par participant	<p>Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.</p>
Responsable de l'action, Contact	<p>M. Alex PAIROCHON formateur de cuisine et responsable de la filière hôtellerie-restauration alex.pairochon@mfr.asso.fr</p>
Formateurs, animateurs et intervenants	<p>Equipes pédagogique et éducative (cf. organigramme distribué en début de formation) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Réfèrent Mobilités : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr</p>
Suivi de l'action	<p>Emargement à la demi-journée au CFA.</p>
Evaluation de l'action	<p>Le Brevet Professionnel « Arts du Service et Commercialisation en Restauration » s'obtient, sous réserve de l'habilitation en cours :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluation des compétences réalisée dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation pour l'anglais (E4) et la commercialisation et service (E2), les autres matières en " contrôle ponctuel". L'ensemble se déroule à la MFR-CFA. - Pour les candidats ayant un niveau 4, seuls les domaines professionnels seront évalués. <p>Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.</p>
Taux de réussite et d'insertion professionnelle	<p>100% de réussite à l'examen (promotion 2025) 75% insertion professionnelle – 25% demandeur d'emploi Taux de rupture 0%</p>
Passerelles et débouchés possibles	<p>Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en restaurant, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.</p>

