

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION – Diplôme de niveau 4 RNCP38429 certifié par le Ministère de l'Education Nationale Date d'échéance d'enregistrement : 31/08/2029	
Public concerné, nombre,	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. 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. 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.
Prérequis, modalités et délai d'accès	Avoir le sens du contact. Etre souriant, soigné et dynamique. Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement. Avoir signé un contrat avec un employeur. 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). Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle, Salarié. Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.
Présentation générale (problématique, intérêt)	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 : ⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels : - Concevoir et Organiser des prestations en Restauration - Accueillir, commercialiser et servir en Restaurant - Gérer une activité de Restauration ⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle : - 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

Objectifs opérationnels de formation évaluable tout au long de la formation	La formation définit trois axes majeurs : - Concevoir et Organiser des prestations en Restauration : Les activités sont menées pour penser et mettre en œuvre les prestations : les anticiper, les planifier et gérer les approvisionnements nécessaires à l'activité - Accueillir, commercialiser et servir dans l'objectif de satisfaire, fidéliser la clientèle et valoriser l'image de l'entreprise - Gérer une activité de Restauration Animer une équipe, gérer la qualité en restauration, gérer son parcours professionnel et créer une entreprise
Contenu de la formation	La formation s'articule autour d'enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Il s'agit pour l'apprenant de : - 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 clefs 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
Modalités pédagogiques	- 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</u>, <u>salle informatique</u>, <u>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.

Compétences / Capacités professionnelles visées	<u>Compétences techniques :</u> - 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 <u>Compétences relationnelles :</u> - 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 <u>Compétences organisationnelles :</u> - Organiser et gérer les activités de restauration. - Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition <u>Compétences analytiques :</u> - 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). <u>Compétences linguistiques :</u> - S'exprimer oralement dans un contexte professionnel. - Communiquer en respectant les usages de la profession. - Communiquer en anglais dans un contexte professionnel. <u>Compétences informatiques :</u> - Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle. - Maîtriser les outils spécifiques à une prestation de service. <u>Compétences transversales :</u> - Acquérir une culture de métier et de tourisme territorial. - Etre curieux et acquérir un esprit d'initiative et de créativité. Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité, démontrant ainsi son niveau d'employabilité.
Durée	420 H de formation réparties sur deux ans avec possibilité de réduire la durée du contrat si apprenant détenteur d'un diplôme d'un niveau au moins équivalent au niveau préparé (niveau 4).
Dates	Septembre 2026 à Juin 2028

Lieu(x)	MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com 
Coût par participant	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
Responsable de l'action, Contact	M. Alex PAIROCHON formateur de cuisine et responsable de la filière hôtellerie-restauration alex.pairochon@mfr.asso.fr
Formateurs, animateurs et intervenants	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
Suivi de l'action	Emargement à la demi-journée au CFA.
Evaluation de l'action	Le Brevet Professionnel « Arts du Service et Commercialisation en Restauration » s'obtient, sous réserve de l'habilitation en cours : - 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. Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.
Taux de réussite et d'insertion professionnelle	Promotion 2026 : 100% de réussite à l'examen (6 candidats reçus sur 6 présentés) – Taux de rupture promotion 2024-2026 : 0 % (0/19) N-1 : 75% d'insertion professionnelle dans le métier - 25% en poursuite d'études dans le métier
Passerelles et débouchés possibles	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.

