

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION



Diplôme de l'Éducation nationale – Niveau 4 (RNCP38429)
Enregistré à France Compétences
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429>
Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029



DESCRIPTION DE LA FORMATION

- ✓ Diplôme Éducation Nationale de niveau 4.
- ✓ Durée : 2 ans.
- ✓ Environ 800h de formation.
- ✓ 23 semaines au lycée / 67 semaines en entreprise.
- ✓ Prérequis : Avoir un CAP CSHCR ou un autre diplôme du même secteur.
- ✓ Taux de réussite : 1ere session 2027



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ prépare, organise et réalise les prestations de service en salle
- ✓ conçoit et commercialise les offres
- ✓ valorise les produits et prestations
- ✓ anime et encadre une équipe
- ✓ assure la gestion courante et contribue à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle



01 - CONCEVOIR ET ORGANISER LES PRESTATIONS DE RESTAURATION

Concevoir et planifier une prestation de service adaptée en optimisant les ressources disponibles. Gérer les approvisionnements et les stocks en intégrant les enjeux de développement durable.

02 - COMMERCIALISER ET ASSURER LE SERVICE

Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client tout au long de son expérience, en français ou en langue étrangère. Organiser et préparer le service, promouvoir l'entreprise et ses démarches durables, et maîtriser la vente et la prestation de service.

03 - GÉRER L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Adopter un comportement responsable et collaboratif au sein de son activité professionnelle. Gérer et présenter son parcours et projet professionnel de manière argumentée, en intégrant le développement durable.

04 - EXPRESSION ET CONNAISSANCE DU MONDE

Produire et analyser des discours et supports variés en mobilisant les connaissances acquises. Construire une réflexion personnelle fondée sur les documents, les travaux de cours et l'expérience personnelle et professionnelle.

05 - LANGUE VIVANTE

Au niveau B1+ du CECRL, le candidat sait comprendre des documents écrits en langue étrangère et s'exprimer, ainsi qu'interagir, oralement de manière continue.

06 - LANGUE VIVANTE (FACULTATIF)

Au niveau B1+ du CECRL, le candidat sait comprendre des documents écrits et s'exprimer ainsi qu'interagir oralement en langue étrangère ou régionale.

07 - MOBILITÉ (FACULTATIF)

S'adapter et communiquer dans un contexte professionnel étranger tout en se repérant dans le nouvel environnement. Réaliser des activités professionnelles sous contrôle et comparer les pratiques observées à l'étranger et en France en tenant compte des spécificités culturelles.

Passerelle, équivalence et bénéfice d'unité de formation ou de blocs de compétences :
Nous contacter pour une étude précise du dossier.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Employé barman
- Mention complémentaire Organisateur de réceptions
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)
- Certificat de spécialisation ou formation complémentaire en sommellerie

MÉTIERS VISÉS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle
- Assistant maître d'hôtel
- Chef de service en restauration gastronomique ou traditionnelle

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Coût de la formation : pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil
- Aucun frais d'inscription ni de scolarité
- Accompagnement personnalisé et aide à la recherche d'entreprise
- Modalités pédagogiques : cours collectifs, théorie, mises en pratique
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Modalités d'évaluation : Cours en groupe, examens blancs, épreuves ponctuelles finales.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Être âgé de 16 à 29 ans révolus, ou être reconnu travailleur handicapé (RQTH).

Satisfaire à un entretien de motivation et de recrutement, en vue de la validation de l'admissibilité et du positionnement en apprentissage.

Trouver une entreprise d'accueil et signer un contrat d'apprentissage.

Je contacte l'accueil de l'établissement pour obtenir un dossier de candidature.
Une fois le dossier complété et remis à l'UFA, un rendez-vous est fixé avec le Chef d'établissement.

La réponse est donnée sous 2 mois à l'issue du processus de recrutement.
Les inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire ont lieu de février à juillet.

Mise à jour : Novembre 2025