

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration

Niveau 4 - RNCP 38429 – FICHE PUBLIÉE LE 21/12/2023

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429/>



OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le titulaire du Brevet Professionnel « 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 qui exerce son activité dans des établissements de restauration proposant une cuisine et un service de qualité.

Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure de commercialiser les mets et boissons et d'accueillir une clientèle diversifiée en français et en langue étrangère. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

PRÉ-REQUIS

- **Diplômes de niveau 3** : CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- **Diplômes de niveau 4** :
 - Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration
 - Baccalauréat technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
 - Brevet professionnel Sommelier
- **Diplômes de niveau 5** : BTS Management en hôtellerie restauration
 - Option A Management d'unité de restauration
 - Option B Management d'unité de production culinaire
 - Option C Management d'unité d'hébergement

DURÉE ET ALTERNANCE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)

Accès à la formation toute l'année

COMMENT TROUVER UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Démarchez les entreprises,
- Liste à disposition au CFMIH 54 et possibilité d'accompagnement personnalisé,
- Réseaux sociaux,
- Annonces dans la presse,
- Les services de France Travail, les missions locales, les CIO...

INSCRIPTION

- La première démarche est de trouver une entreprise d'accueil.
- La personne, son représentant légal, s'il est mineur, et l'employeur signent un contrat, d'une durée de 2 ans.
- Dès réception du contrat au CFMIH 54 l'inscription sera prise en compte.

LES MODALITES D'ACCÈS

En contrat d'apprentissage : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat ;
- Les jeunes qui atteignent l'âge de 15 ans avant le terme de l'année civile peuvent s'inscrire, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un CFA conventionné avec un lycée ou un collège.

Dans certains cas définis par le législateur, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- Les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs ;
- Les apprentis qui ont échoué à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel visé et qui ont conclu un nouveau contrat avec un autre employeur afin de se présenter de nouveau à l'examen ;
- Les travailleurs handicapés ;
- Les sportifs de haut niveau ;
- Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, projet réalisable via l'obtention du titre ou diplôme préparé en apprentissage ;
- Les apprentis qui ont eu leur contrat d'apprentissage rompu de manière anticipée pour une cause indépendante de leur volonté ou pour leur inaptitude médicale.

En contrat de professionnalisation : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Les personnes inscrites depuis plus d'un an sur la liste des demandeurs d'emploi ;
- Les personnes bénéficiaires de minima sociaux.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours (en présentiel).
 - Le CFA travaille avec des livres numériques.
 - Cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable.
- Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques.

➤ Règlement intérieur : pour l'obtenir
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

➤ Charte d'engagement : pour l'obtenir
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

Domaine professionnel

- Commercialisation et Service
- Conception et organisation de prestations de restauration
- Gestion de l'activité de restauration
- Technologies nouvelles et Sciences de l'Alimentation

Domaine général

- Français ouverture sur le monde
- Langue vivante étrangère (Anglais)

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP38429BC01** – Concevoir et organiser les prestations de restauration
RNCP38429BC02 – Commercialiser et assurer le service
RNCP38429BC03 – Gérer l'activité de restauration
RNCP38429BC04 – Expression et connaissance du monde
RNCP38429BC05 – Langue vivante
RNCP38429BC06 – Langue vivante (facultatif)
RNCP38429BC07 – Mobilité (facultatif)

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Évaluations écrites, pratiques et orales en CCF et en contrôle continu et bulletins semestriels.
- Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

AVANTAGES DE L'APPRENTISSAGE

- Un salaire tout au long de la formation. cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)
- La cotisation à votre future retraite.
- Prise en charge minimum de 50 % des abonnements de transports (entre le domicile et l'entreprise) par l'employeur.
- Un secteur d'activité en forte demande.
- Le bénéfice :
 - ✓ d'aide au logement,
 - ✓ de la mutuelle de l'entreprise (santé).
- Une carte d'étudiant pour réduction aux loisirs.
- Possibilité d'avoir une carte d'achat chez métro

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- CAP Cuisine
- Certificat de spécialisation Sommelierie

**Taux de présence
Session 2026**

60 %

**Taux de réussite
Session 2026**

100 %

**Taux de satisfaction
Session 2026**

95 %

CONTACT



Notre référente handicap, Madame ZORNER - Directrice, est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations.

CFMIH 54 – 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY
Tél. : 03.83.35.97.40 – Email : cfmih.cfa@cfmih54.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi
de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le vendredi : de 09h00 à 12h00.

Bus : Ligne T1 – arrêt Deux Rives - O. de Gouge



SCAN MOI