

BP

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 4

RNCP 38429 | 21-12-2023 | Ministère de l'Éducation Nationale

Former des professionnel(le)s hautement qualifié(e)s, maîtrisant la conception et l'organisation de prestations, les techniques de service, de commercialisation et la gestion de l'activité en restauration dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.


**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 2 ans (1 an selon le diplôme et l'expérience professionnelle, sous réserve de la validation du certificateur) soit 800 heures en centre
- 1 semaine de formation / 2 semaines en entreprise

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

MODALITÉS ÉVALUATION

- Evaluations ponctuelles en cours de formation
- Suivi en entreprise

PRÉ-REQUIS

- Avoir plus de 16 ans
- Être titulaire d'un diplôme de la filière ou justifier d'une expérience professionnelle significative

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- Prendre et gérer les réservations
- Accueillir la clientèle
- Commercialiser les plats et boissons à la carte du restaurant
- Gérer les approvisionnements en matériel et en produits
- Assurer la gestion des stocks
- Gérer l'activité de restauration : contrôler la qualité, animer une équipe

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir de septembre



MODALITÉS D'OBTENTION

- Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation
- En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans
- Session de remplacement possible conformément au règlement d'examen
- Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter)

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur (trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, mises en situation professionnelle, travaux pratiques complétés par des cours magistraux en présentiel
- Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques - Environnement Numérique de Travail (ENT)

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du BP peut exercer son activité dans les établissements à vocation gastronomique, mais aussi tout type d'établissement ou concept de restauration proposant une cuisine et un service de qualité et peut occuper les emplois suivants :

- Chef(fe) de rang
- Maître d'hôtel

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Le positionnement effectué par l'Académie Vaucluse Provence peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéfices issus d'une certification passée.

PROGRAMME

Enseignements professionnels

- Concevoir et organiser les prestations de restauration – RNCP38431BC01
- Préparer et produire en cuisine – RNCP38431BC02
- Gérer l'activité de restauration – RNCP38431BC03

Enseignements généraux

- Expression et connaissance du monde - RNCP38431BC04
- Langue vivante – RNCP38431BC05

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé et veille permanente de l'équipe pédagogique
- Mises en situation professionnelle régulières
- Découverte des différents concepts de restauration
- Equipements professionnels
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- 3 Titres de Meilleur Apprenti de France
- Diplôme délivré par le Ministère de l'Education Nationale

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Données non disponibles car cette formation accueille sa première promotion en 2026-2027

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

 CCI VAUCLUSE