

# «Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration»

## VOTRE FUTUR METIER :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

### Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de

- Restauration traditionnelle
- Brasserie
- Hôtel

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

#### Aptitude :

Vous aurez en charge :

- Le conseil et la vente de prestations de restauration et de service des vins.
- L'organisation et la gestion de son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe et éventuellement en participant à la formation du personnel.

#### Compétences :

La formation s'articule autour de 7 blocs de compétences :

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Épreuve de commercialisation et de service
- Gestion de l'activité de restauration
- Langue vivante / Compétences de niveau B1+ du CECRL
- Arts appliqués
- Expression et connaissance du monde
- UF langue vivante

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

#### • Méthodes mobilisées :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

#### • Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final (Blocs 1;3;5;6;7) et des examens en Contrôle en Cours de Formation (blocs 2;4) avec des actions professionnelles menées en entreprise (Education nationale),

### Poursuite d'études :

- BTS Hôtellerie-Restauration (Niveau 5)
- Mention complémentaire Employé Barman (Niveau 3)
- Mention complémentaire Sommellerie (Niveau 3)

### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

### Prérequis :

Être âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans, mais avoir terminé son cursus de 3ème  
Être titulaire du CAP/BEP Restaurant ou CAP Commercialisation Service HCR

### Validation de la formation :

#### • Diplôme, Certificat, Qualification :

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration - Diplôme Education Nationale de Niveau 4

- Certification globale du programme complet.
- Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences.

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

### Durée et rythme d'alternance :

**Durée du contrat :** Contrat de 2 ans

**Temps en entreprise :** En moyenne 2 semaines sur 3

### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

### • Inscription en ligne :

[portailpedagogique@reunion.cci.fr](mailto:portailpedagogique@reunion.cci.fr),  
puis lien espace candidature



### Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée cf. réglementation.
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter.

**Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme**  
**Pôle Formation CENTHOR**

**01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts**  
**0262 22 85 00 - [cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)**

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats**  
**sur le site internet : [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)**

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

### **Bloc 1 : Conception et organisation de prestations de restauration**

- Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée

### **Bloc 2 : Épreuve de commercialisation et de service**

- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé
- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service

### **Bloc 3 : Gestion de l'activité de restauration**

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

### **Bloc 4 : Langue vivante**

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

### **Bloc 5 : Arts appliqués**

Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Commercialisation et service ».

Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

### **Bloc 6 : Expression et connaissance du monde**

Français et histoire-géographie

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

### **Bloc 7 : UF langue vivante**

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère ou régionale
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale

**POINTS FORTS** : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.