

# « 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 8 blocs de compétences :

- Conception et organisation de prestations de restauration.
- Commercialisation et de service.
- Gestion de l'activité de restauration.
- Langue vivante / Compétences de niveau B1+ du CECRL.
- Arts appliqués à la profession.
- Expression et connaissance du monde.
- Langue vivante étrangère (facultatif).
- Mobilité (facultatif).

### 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 : 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 étrangère : anglais**

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 à la profession**

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 étrangère (facultatif)**

### **Bloc 8 : Mobilité (facultatif)**

**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.