

PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION

EN RESTAURATION en 2 ans

Parole d'apprenti : " Le service de « deux mains » "

www.cfmda.fr
stoerke@cfdma.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55

Mis à jour le 12/12/25



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire du CAP Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 13 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 4 en fin d'année

RNCP 38429

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du BP « 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 en établissement de restauration proposant une cuisine et un service de qualité.

Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle, est en mesure de commercialiser mets et boissons, et d'accueillir une clientèle diversifiée, en français et langue étrangère.

Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et possède une vue prospective de son métier.

Il exerce son activité au sein d'équipes de taille variée, dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable.

Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

Activités visées :

- Conception et organisation de prestations en restauration.
- Commercialisation et service.
- Gestion de l'activité de restauration.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique service en restauration
- Technologie service en restauration
- Atelier expérimental

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Gestion
- Sciences appliquées
- Commercialisation, communication, relations client
- Arts appliqués

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Anglais
- Expression et connaissance du monde

POURSUITES DE FORMATION

- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option A : management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B : management d'unité de production culinaire
- BP Barman
- BP Sommelier

Le titulaire du BP Arts du service et commercialisation en restauration peut exercer son activité dans tous types d'établissement proposant une cuisine et un service de qualité :

- Tous secteurs de la restauration / café-brasserie / hôtellerie
- Restaurants gastronomiques et bistrots
- Résidences médicalisées, maisons de retraite, maison de santé et bien-être
- Villages de vacances, parcs de loisirs, hôtellerie de plein air
- Restauration embarquée (terre, mer, air)

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

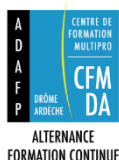
Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

www.cfmda.fr

04 75 61 69 55
secretariat@cfmda.fr

SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile