

# BP Arts du service et commercialisation en restauration (2 ans)

(Code RNCP : 23588 – Code SIFA : 45033407)

Qualiopi  
processus certifié

A  
D  
A  
F  
P  
CENTRE DE  
FORMATION  
MULTIPRO  
DRÔME  
ARDECHE  
CFM  
DA



## OBJECTIFS

Le titulaire de ce brevet professionnel est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. Il doit :

- Exercer son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.
- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle.
- Accueillir une clientèle et commercialiser des mets et boissons en français comme en langue étrangère.

Il peut également diriger un ou plusieurs commis de salle.

## Organisation de la formation :

**DURÉE** : 35 heures par semaine sur 2 ans

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

**MODALITÉS D'ALTERNANCE** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

**MOYENS PÉDAGOGIQUES** :

- restaurant d'application
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

## Contenu de la formation :

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES** :

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

**MATIÈRES GÉNÉRALES** :

- Anglais
- Français
- Gestion
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Vente, commercialisation



## Evaluation :

- Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

## Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

## Public et prérequis :

**PUBLIC** : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

**PRÉREQUIS** : être titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café- Restaurant ou du BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie

## Poursuite de formation :

- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration : management d'unité de production culinaire
- BTS Management en hôtellerie restauration : management d'unité de restauration

## Débouchés :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

## Tarifs :





Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)  
**5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme**  
[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez nous sur :    

Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : [formation-continue@cfmda.fr](mailto:formation-continue@cfmda.fr)