

MAJ 31/01/2025



## B.P. Arts du Service et Commercialisation en Restauration

[Lien vers France Compétences](#)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/>

UFA BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

38429

CERTIFICATEUR

MINISTRE DE  
L'EDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

DATE DE  
PUBLICATION DE LA  
FICHE

21/12/2023

DATE D'ÉCHÉANCE  
DE  
L'ENREGISTREMENT

31/08/2029

### • PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

### • PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) ou 4 dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration

### • MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Début de formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

### • OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le/la jeune sera capable de

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 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

Participer à l'animation de personnel au sein d'une équipe

Gérer son parcours professionnel

Reprendre ou créer une entreprise cuisine

Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine

Maîtriser les techniques culinaires

Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions

Agir avec un comportement de responsable dans le cadre de son activité professionnelle

Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe

### • PERSPECTIVES POST-FORMATION

Montée en compétences MC ou BTS en Hôtellerie Restauration Tourisme ou accès à la vie active en exerçant les poste de Commis de salle – Chef.e de Rang – Maître.sse d'Hôtel – Responsable de salle – Serveur.se dans des établissements à vocation gastronomique



# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel –  
Mise en situation professionnelle – 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Acquisition de la certification, par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence (EP1 – EP2 – EP3 – expression et connaissance du monde – arts appliqués – langues vivantes)

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

## • DURÉE DE LA FORMATION

905 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)

## • PROGRAMME

Travaux pratiques de Restaurant  
Technologie professionnelle  
Sciences de l'alimentation  
Anglais Appliqué  
Expression française et ouverture sur le monde

## • TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 7368 € 00 . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...), à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## • ENTREPRISES

Restaurant Traditionnel

Restaurant gastronomique de toute taille recevant une clientèle française et étrangère

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation

Service handicap du CFA Jean Bosco :

handicap@cfajeambosco.fr

Service mobilité du CFA Jean Bosco :

mobilité@cfajeambosco.fr

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

2024

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études
NS	NS	0,00%
Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux d'insertion professionnelle en lien	
100,00%	NS	

\* NC Non Concerné

\* Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action

\* NC Non Significatif

## • VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage

Soirées à thème

Participation aux évènements du territoire

Projets pédagogiques

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande

### COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION

SERVICE DÉVELOPPEMENT

DU CFA :

Katia SAUS

SERVICE DÉVELOPPEMENT

UFA BAUDIMONT

Julie LECLERCQ

Quentin LEGROS