

# BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Diplôme préparé à Belfort  
au CFA Municipal Jackie DROUET



### **Nos équipes :**

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

### **Méthodes d'enseignement :**

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers. Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat. Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

### **Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :**

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

### **Accessibilités aux personnes en situation de handicap :**

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

### **Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

### **Registre d'accessibilité :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

### **Mobilité Nationale et Internationale :**

La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

### **Rythme :**

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'1 semaine de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en entreprise.

### Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

### Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en :

- Septembre pour les 2èmes années
- Octobre pour les 1ères années.

### Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

### Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur.

## **Le diplôme :**

Le Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration est un diplôme national Éducation nationale de niveau 4

Certificateur : Education Nationale

Date d'enregistrement de la certification : 21/12/2023

## **Durée de la formation :**

900 h d'enseignement en 2 ans

## **Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :**

RNCP 38429 – Date d'échéance au 31/08/2029

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429>

## **Conditions d'Admission :**

Etre titulaire d'un des diplômes ci-dessous : CAP Commercialisation et Services hôtel-café-restaurant ; Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ; Baccalauréat technologique de l'Hôtellerie et de la restauration ; BP Sommelier.

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

## **Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :**

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Si vous êtes titulaire d'un diplôme supérieur ou équivalent au brevet professionnel, vous pouvez demander un rendez-vous auprès du Directeur Adjoint qui individualisera votre parcours.

Les candidats inscrits peuvent conserver pendant 5 ans les notes supérieures ou égales à 10/20 obtenues lors des sessions précédentes à toutes épreuve ou sous épreuve (« bénéfices »). Ils peuvent choisir de renoncer à un bénéfice. Des passerelles ou des équivalences (cf Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence) peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

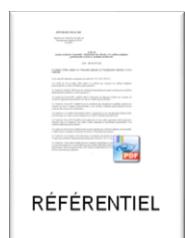
M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

## Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Être en capacité d'accueillir une clientèle internationale dans l'établissement où il exerce son activité
- Maîtriser la pratique la langue anglaise
- Connaître de façon approfondie les mets et les boissons servis en restauration
- Maîtriser parfaitement toutes les formes des service et l'ensemble des techniques de découpage et de flambage.
- Savoir appliquer et faire appliquer la législation en vigueur dans son domaine de compétences
- Savoir accueillir, motiver et former le personnel qu'il sera amené à encadrer.
- Savoir accompagner l'évolution de son activité.

Référentiel de la formation :



## Présentation succincte du métier :

Le diplôme BP Arts du Service et Commercialisation prépare des personnels de terrain à mettre en œuvre la politique commerciale de l'établissement. Une parfaite maîtrise des techniques de service alliée à des connaissances technologiques du domaine de la restauration feront du titulaire du diplôme un professionnel de la restauration hautement qualifiée.

## Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- Des enseignements généraux : expression et connaissances du monde, anglais. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles.
- D'enseignements technologiques et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

## Validations de blocs de compétences :

La loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

## Blocs de compétences de la formation :

**RNCP38429BC01 - 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 en tenant compte des enjeux du développement durable

**RNCP38429BC02 - Commercialisation et 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

**RNCP38429BC03 - Gestion de l'activité de restauration** : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle ; Participer à l'animation de personnes au sein d'une équipe ; Gérer son parcours professionnel, présenter son projet en s'appuyant sur une démarche construite, privilégiant une démarche de développement durable

**RNCP38429BC04 - Expression et connaissance du monde** : 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

**RNCP38429BC05 - Langue vivante étrangère** : Compétences de niveau B1+ du CECRL ; S'exprimer oralement en continu ; Interagir en langue étrangère ; Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

**RNCP38429BC06 - Langue vivante étrangères (facultatif)** : 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

**RNCP38429BC07 - Mobilité (facultatif)** : Caractériser le contexte professionnel étranger ; Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; Se repérer dans un nouvel environnement ; Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

## **Modalités d'évaluation :**

---

Contrôle en examen ponctuel.

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

<b>Brevet Professionnel</b> <b>« ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION »</b>				<b>Apprentissage</b> (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)		<b>Formation professionnelle continue</b> (établissement public habilité au CCF intégral)		<b>Apprentissage</b> (CFA non habilité au CCF)	
	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée	
<b>EP1 – Conception et organisation de prestations de restauration</b>	UP 1	4	Ponctuel Ecrit	2 h 30	CCF <sup>1</sup>		Ponctuel Ecrit	2 h 30	
<b>EP2 – Commercialisation et service</b>	UP 2	12	CCF		CCF		Ponctuel Pratique	5 h 00	
<b>EG3 - Gestion de l'activité de restauration</b>	UP 3	5	Ponctuel Oral	30 min	CCF		Ponctuel Oral	30 min	
<b>EG4 - Expression et connaissance du monde</b>	UG 4	3	Ponctuel Écrit	3 h 00	CCF		Ponctuel Ecrit	3 h 00	
<b>EG5 - Langue vivante <sup>2</sup></b>	UG 5	3	CCF		CCF		Ponctuel Oral	20 min	
<b>EF1 - Epreuve facultative de langue vivante<sup>3</sup></b>	UF 1	<sup>5</sup>	Ponctuel Oral	15 min <sup>4</sup>	Ponctuel Oral	15 min <sup>4</sup>	Ponctuel Oral	15 min <sup>4</sup>	
<b>EF2 – Epreuve facultative de mobilité</b>	UF 2	<sup>5</sup>	Ponctuel Oral	20 min	Ponctuel Oral	20 min	-	-	

<sup>1</sup> Contrôle en Cours de Formation

<sup>2</sup> anglais, allemand, italien, espagnol au choix

<sup>3</sup> La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative de langue est obligatoirement différente de la langue choisie au titre de l'épreuve obligatoire. La liste exhaustive des langues est fixée par l'arrêté du 04/07/2017 portant définition de l'épreuve, sous réserve de possibilité d'ajourner un examinateur compétent au jury.

<sup>4</sup> dont 5 min de préparation

<sup>5</sup> Seuls les points excédents 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

## Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

Le titulaire du diplôme sera amené à exercer son activité dans des entreprises de restauration essentiellement classiques, de toutes tailles et de toutes catégories dans le respect de l'inclusion professionnelle. Il pourra exercer le métier de serveur en qualité de chef de rang ou de maître d'hôtel dans des restaurants à vocation gastronomique. Sa pratique prend en compte les enjeux de l'alimentation durable.

## Poursuite d'études :

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d'étude :

BTS Management en hôtellerie-restauration option A : management d'unité de restauration, option B : management d'unité de restauration, option C : management d'unité d'hébergement

Cette liste n'est pas exhaustive