



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**INDRE**  
Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 4

## BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 23588

Eligible au CPF

### LES + DE LA FORMATION



Un CFA  
à taille humaine



Pôle pédagogique  
renforcé



Formation SST pour  
tous les apprenants



Semaines de Prévention  
Santé Sécurité



Actions de  
Mobilité Européenne



Une association pour les  
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement  
aux concours

### LES CONDITIONS D'ADMISSION

#### Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

**Tarif :** Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

**Prérequis :** Être titulaire d'un diplôme ou un titre homologué classé au niveau 3 ou à un niveau supérieur (CAP Restaurant ou CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant ou BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie ou Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Baccalauréat technologique Hôtellerie ou BTS hôtellerie restauration, option A : mercatique et gestion hôtelière ou BTS hôtellerie restauration, option B art culinaire, art de la table et du service.) ou avoir une expérience professionnelle de 5 ans dans les métiers de la restauration.

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

#### Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire du Brevet Professionnel 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.

Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle

#### Aptitudes visées :

Avoir une bonne présentation, un bon sens du contact, une certaine autonomie de travail, le sens du travail en équipe, une certaine dextérité.

#### Compétences à acquérir : Trois pôles de compétences

##### Pôle 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

##### Pôle 2 : Commercialisation et service

- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à prise de congé
- Participer à l'élaboration des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service

##### Pôle 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 au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel,
- Reprendre ou créer une entreprise

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER,  
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,  
VOTRE AVENIR !

## LE PARCOURS DE FORMATION

**Type de parcours :** Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

**Durée :** 800 heures minimum au CFA sur 2 ans ou 1 an sous conditions

**Contenu de formation par semaine de 35 heures :**

**Domaine professionnel :** Travaux pratiques au local bar, au restaurant d'application et à l'office (10h), Atelier expérimental (4h), Savoirs associés (technologie professionnelle (4h), sciences appliquées (3h), gestion appliquée (4h), arts appliqués (2h)), Alternance (1h)

**Domaine général :** Expression et connaissance du monde (4h) - Langue vivante étrangère : Anglais (3h)

**Méthodes mobilisées :**

**Modalités pédagogiques :** Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

**Matériels pédagogiques :**

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant (14 postes de travail individuels) :
- *Local Bar* et *Restaurant* : stand à vin, verres, couverts, assiettes, ménages, dessous de carafe, tasses à café et à thé, soucoupes, seaux à glace, linge (nappes, serviettes, napperon, ...), numéros de table, décorations de table, porte-menus.
- *Local Office* : planches à découper, corbeilles à pain, carafes d'eau, verrines et planches tapas, platerie, réfrigérateur à fromages
- Matériel partagé :
- *Local Bar* : salon d'accueil, machine à glaçon, machine à café, réfrigérateur, moulin à café, tireuse à bière, théières, pot à lait, sucrier, planche à découper, plateau de service, nécessaire à cocktail, vasque à champagne, carafe à décanter, panier à vin
- *Local Restaurant* : tables, chaises, consoles, guéridons, plaques à accumulation, réchauds, voiture à fromages, chariots
- *Local office* : lave-vaisselle, plonge, four, micro-ondes, chauffe assiettes, poêlons à flamber, vitrine réfrigérée, cave du jour, coupe pain
- *Hygiène* : lave-main, balai, balai brosse, aspirateur, raclettes, serpillères, seaux doubles, nécessaire entretien (lavettes, lingettes...)

**Equipement :** Tenue professionnelle et matériel individuel financés par l'OPCO, maximum 500€

**Document remis aux apprenants :** Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

**Méthodes d'évaluation :** Examen ponctuel en fin de 2<sup>e</sup> année

## L'APRES-FORMATION

**Taux de réussite :** 66,7 en 2022

**Poursuite de formation dans un autre établissement :**

Niveau 5 : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant, Option A : management d'unité de restauration (2 ans)

**Débouchés :** Le titulaire du BP Arts du service et commercialisation en restauration peut postuler directement vers des postes à responsabilité. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration en France ou à l'étranger.

Date de la dernière mise à jour des informations : 16 novembre 2022



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique


**Accueil du public :**

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30  
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - [info@cfacm36.fr](mailto:info@cfacm36.fr)  
[www.cfacm36.fr](http://www.cfacm36.fr) - [f](https://www.facebook.com/cfacm36) cfacm36

164, avenue John Kennedy  
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

### INFOS PRATIQUES

 Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

 Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

 Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)

 Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBAWA