

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Diplôme de Niveau 4 - Fiche RNCP 38429 - Ministère de l'Éducation Nationale



L'art du service au cœur de l'excellence

Le BP Arts du Service prépare à un métier vivant, dynamique et au cœur de l'expérience client. Chaque service est unique : accueil des convives, coordination avec l'équipe, gestion du service et satisfaction de la clientèle rythment le quotidien du professionnel. C'est un métier de contact où réactivité, sens du relationnel et organisation sont essentiels.

Présent dans des environnements variés — restaurants gastronomiques, brasseries, hôtels, établissements de restauration collective ou événementielle — le secteur offre de nombreuses opportunités d'emploi et un accès rapide au monde professionnel.

Une carrière ouverte à l'international

Les titulaires peuvent évoluer rapidement vers des postes à responsabilités : chef de rang, maître d'hôtel ou responsable de salle. La formation ouvre également la possibilité de travailler partout en France et à l'international.

Choisir le BP, c'est intégrer un secteur passionnant, où professionnalisme, engagement et excellence du service sont valorisés, tout en bénéficiant de perspectives de carrière motivantes et variées.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : CAP HCR obtenu a minima
En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.
Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.
Préinscription requise sur le site du CFA.
Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation,
2 semaines en entreprise.
12 semaines de formation / an (400h / an)
Durée : 2 ans.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (cuisine et restaurant d'application)
Apports théoriques spécifiques à la filière et enseignement général (maths, français, etc)

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.
Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.
Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

Conception et organisation de prestations de restauration

Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable

Planifier les prestations

Gérer les approvisionnements et les stocks

Commercialisation et service

Établir et entretenir une relation client

Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise et de ses démarches durables

Réaliser les mises en place : organisation et préparation du service

Vendre et assurer la prestation de salle

Gestion de l'activité de restauration

Gérer la qualité en restauration

Animer une équipe

Gérer son parcours professionnel

Reprendre ou créer une entreprise

Enseignement général : Expression et connaissance du monde, langue vivante, gestion, sciences appliquées

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

Soirées à thème au restaurant d'application

Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs

Apprentis de France, Espoirs Limousins, Toques Blanches du Limousin, ...

Poursuites de parcours

🚀 En route vers l'emploi :

- Restaurants traditionnels
- Restaurants gastronomiques
- Brasseries et cafés-restaurants
- Hôtels et hôtels-restaurants
- Restauration événementielle et traiteurs
- Restaurants à thème ou concepts innovants :
- Établissements saisonniers

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, transmission d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mise à jour de la fiche 12/01/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargé de filière :

Jérôme BORDES

jbordes@cfa13vents.com

05.55.20.77.63