Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

Brevet Professionnel (BP)

Arts du service et commercialisation en restauration

NIVEAU 4 (BAC ET ÉQUIVALENTS) EN 2 ANS

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Conseiller, argumenter, vendre et maitriser la prestation de services
- Participer à la fidélisation du client par l'élaboration d'outils de communication indispensables à la promotion de l'entreprise et à l'animation du personnel

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (CAP, BEP et équivalents)

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Finançable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

PUBLIC VISÉ

Tout public

AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
PRO-A (période de reconversion)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100 % présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation
Evaluation finale *(jury / examen / dossier professionnel...)*

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning
Jeux de rôle

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

100%
Taux de réussite régional en 2025

75%
Taux d'insertion national en 2024

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr

Document généré le 22/11/2026

Brevet Professionnel (BP)

Arts du service et commercialisation en restauration

PROGRAMME DE LA FORMATION *(détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)*

Bloc 1 - Concevoir et organiser les 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

Bloc 2 - Commercialiser et assurer le 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 et de ses démarches durables
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maitriser la prestation de service

Bloc 3 - Gérer l'activité de restauration
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Chef de rang
Maître d'hôtel
Responsable de salle
Création ou reprise d'entreprise

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BTS - Management en hôtellerie-restauration - Option A, B ou C (BAC+2)

INFORMATIONS LÉGALES

FRANCE compétences CERTIFICATION enregistrée au RNCP

RNCP38429 : BP - Arts du service et commercialisation en restauration
Date de début de validité : 01/09/2024

Certificateur(s)

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

LAON 03.23.27.00.10

Laho TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

Retrouvez toutes les informations **sur laho-formation.fr**