

**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.

**Pré requis : Exigés :** Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP) dans le domaine du service en restauration

**Recommandés :** Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de serveur

Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle

**MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :** Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58

- ✚ Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique : (tests écrits et entretien), délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Obtenir le diplôme : Brevet Pro Arts du Service et Commercialisation en Restauration de niveau 4



#### **Compétences attestées : Concevoir et organiser les prestations de restauration (correspond à l'épreuve EP 1)**

- 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

#### **Commercialiser et assurer le service (correspond à l'épreuve EP 2)**

- 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 maîtriser la prestation de service

#### **Gérer l'activité de restauration (correspond à l'épreuve EP 3)**

- 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

Il est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation qui exerce son activité dans des établissements de restauration proposant une cuisine et un service de qualité.

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

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts du service et commercialisation en restauration » exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable (diversité et qualité des produits, modes d'approvisionnement, limitation des déchets et des consommations de fluides).

E.1 : Conception et organisation de prestations

E.6 : Expression française et ouverture sur le monde

E.2 : Technologies

E.4 : Langue vivante étrangère

E.3 : Gestion appliquée

E.5 : Arts appliqués à la profession

E.3 : Gestion de l'activité de restauration

Épreuve facultative de langue vivante



**PERSPECTIVES POST-FORMATION :** Ce Brevet professionnel permet un accès direct dans la vie active. G1803 - Service en restauration\_G1802 - Management du service en restauration

Poursuite d'études possible en BTS Hôtellerie-Restauration Option A : Management d'unité de restauration

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

### ORGANISATION DE LA FORMATION :

**Méthodes et moyens pédagogiques :** Formation en Alternance centre et entreprise (1 semaine/3).

- ✚ Cours en présentiel en restaurant d'application et salle de cours banalisée
- ✚ Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques
- ✚ Plateau technique : restaurant d'application équipé en matériels.



### **Modalités d'évaluation :**

- ✚ Examen ponctuel en fin de formation
- ✚ Epreuves de pratique professionnelle
- ✚ Epreuves écrites et orales en enseignement général

**Validation :** BP Pro en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 4 au RNCP)

Possibilité de garder les bénéfiques de notes en cas d'échec à l'examen pendant 5 ans et de repasser les blocs de compétences manquants en prolongeant le contrat d'apprentissage ou en signant un nouveau contrat.

**Nombre de participants :** 25 participants      **Durée de la formation :** 1410 heures sur deux années scolaires

**Tarif de la formation :** Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise

- ✚ 9 234€ prise en charge par l'opérateur de compétences

*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. 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.*

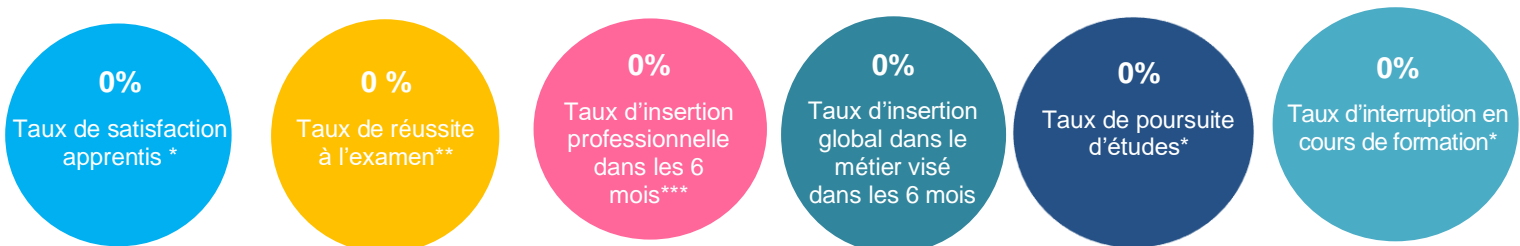
**Accessibilité :** Accès pour les personnes à mobilité réduite et quel que soit le handicap

- ✚ Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

**Dates et modalités de contact :** Chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage

Contact : **VALAREP** 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes Tel : 03 27 21 58 58 - Mail : [valarep@valarep.fr](mailto:valarep@valarep.fr)

### RESULTATS DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION : Formation sans antériorité



\*Données issues de la consolidation des indicateurs pour l'année \*\*Résultat examens session / \*\*\*enquête Insertion

### VALEUR AJOUTÉE :

- ✚ Individualisation des parcours de formation,
- ✚ Point Info Ecoute accessible au centre.
- ✚ Accès aux ressources pédagogiques (ENT, CDI)
- ✚ Accompagnement individuel



UFA VALAREP  
Valenciennes

Centre de Formation & UFA VALAREP DAMPIERRE FORMATION  
Siret : 78386335000014 - n° de déclaration d'activité : 31590770659  
85 avenue de Denain (bât Alexandre 2<sup>ème</sup> étage) 59300 VALENCIENNES  
Tél : 03 27 21 58 58 - Mail : [valarep@valarep.fr](mailto:valarep@valarep.fr)

