CCI CHARENTE FORMATION



# ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

BP

## LES + DE CCI CHARENTE FORMATION

- 1 CAMPUS AVEC + DE 1 000 APPRENANTS
- 40 DIPLÔMES RECONNUS PAR L'ETAT DU CAP AU BAC+5
- ACTEUR LOCAL DE L'ALTERNANCE DEPUIS + DE 50 ANS
- RÉSEAU D'ENTREPRISES DE LA CCI

**Administration :** 05 45 90 13 08 **Mail :** arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

**www.ccicharente-formation.fr**

Bd Salvador Allende - C 11625 - ZI n°3 - 16340 L'Isle d'Espagnac

Site de formation Handi-Accueillant

CCI CHARENTE FORMATION

**NIVEAU 4 - BAC**
**ANGOULÊME**

# BP
# ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

## CONDITIONS D'ADMISSION
- Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant, BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, BAC PRO Restauration, BAC Techno Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration ou d'un BTS Hôtellerie restauration
- Se pré-inscrire sur le site internet
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

## ORGANISATION DES ÉTUDES
- Statut : contrat d'apprentissage (70 % en entreprise et 30 % au CFA)
- Durée : 2 ans
- Suivi : visites régulières du CFA en entreprise
- Validation : Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

## OBJECTIFS :
Le titulaire d'un BP 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 exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.
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 dans une langue étrangère.
Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle. Sa pratique professionnelle est respectueuse des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur.

90 %* 100 % *Taux de réussite à l'examen* (session 2025)
**des entreprises recommandent notre CFA.*
*Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site www.ccicharente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/*

••• *Référenciel RNCP - France Compétences -sur le lien www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429/*

*Date mise à jour : 13/01/2026*

## SECTEURS D'ACTIVITÉ
- Restauration traditionnelle
- Restauration gastronomique

## APTITUDES RECHERCHÉES
- Bonne mémoire visuelle et auditive
- Sens du contact et de l'accueil
- Bonne condition physique
- Travail d'équipe
- Présentation soignée
- Adaptabilité

## FORMATION
Enseignement professionnel :
- Pratique et technologie professionnelle
- Vente et commercialisation
- Environnement et gestion de l'entreprise
- Technologie nouvelle et sciences de l'alimentation

Enseignement général :
- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués à la profession

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES
- Maîtriser les techniques du service à table
- Acquérir de très bonnes connaissances du domaine de la restauration
- Conseiller et vendre les prestations de restauration
- Accueillir une clientèle française ou étrangère
- Organiser et gérer son service en autonomie
- Manager une équipe

## MOYEN PÉDAGOGIQUE
- Restaurant d'application et son environnement ; plateformes numériques pédagogiques.

## DÉLAI D'ACCÈS
- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.

## MÉTHODE MOBILISÉE
- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel

## MODALITÉ D'ÉVALUATION
- Tout au long de l'année et examen final en ponctuel.

## ••• ET APRÈS LA FORMATION
Vie active :
- Serveur
- Chef de rang
- Assistant maître d'hôtel