BP arts du service et commercialisation en restauration

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181357F — Mise à jour : 9 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Présentation de la formation

Objectifs

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

Programme

Unité professionnelle (UP) - 1. Conception et organisation de prestations de restauration
Unité professionnelle (UP) - 2. Commercialisation et service
Unité professionnelle (UP) - 3. Gestion de l'activité de restauration
Épreuve / Unité (EU) - 4. Langue vivante étrangère
Unité générale (UG) - 5. Langue vivante
Unité générale (UG) - 6. Expression et connaissance du monde
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 1. Langue vivante
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 2. Langue vivante

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

BP arts du service et commercialisation en restauration

Code RNCP : 38429

Métiers associés

G1802 — Management du service en restauration
G1803 — Service en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2092304S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25181357F