BP arts du service et commercialisation en restauration

BP ASCR

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212899F — Mise à jour : 9 octobre 2026

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du Brevet professionnel arts du service et commercialisation en restauration sera capable : d'assurer l'accueil des clients au restaurant, le service des plats et des boissons et fournir toutes les informations nécessaires au bon déroulement d'un service, planifier les réservations des tables, effectuer la comptabilité journalière, la facturation des prestations et le contrôle des paiements, organiser les relations avec les autres services. Il pourra diriger un ou plusieurs commis de salle et être amené à créer, reprendre et/ou gérer vers une entreprise ou une unité de restauration.

Programme

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

Bloc 4 - Expression et connaissance du monde

Bloc 5 - Langue vivante

Bloc 6 - Langue vivante (facultatif)

Bloc 7 - Mobilité (facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

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
2330801S	Présentiel	Guipavas	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26212899F