BP arts du service et commercialisation en restauration

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213275F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

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
2331256S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26213275F