

BP*

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

RNCP
niveau 4
Reconnu par l'état

BP

APPRENTISSAGE**

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Référentiel : RNCP38429

Échéance : 31/08/2029 Rentrée : 2026

Objectifs

• **Exercer dans la restauration traditionnelle** et gastronomique

• **Maîtriser les techniques professionnelles** de salle et accueillir la clientèle

• **Commercialiser mets et boissons en français** et langue étrangère

• **Exercer des fonctions d'organisation** et d'encadrement (diriger des commis)

• **Gérer les approvisionnements et les stocks**

 **Apprentissage / 35h par semaine**
1/3 Centre et 2/3 Entreprise

 **840 heures en centre**
(Durée adaptée, généralement 2 ans)

 **Nous consulter (Prise en charge possible**
par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)

 **Matières générales :**
Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano
Matières professionnelles :
Ajaccio



INTÉGRATION

- Titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant
- ou CAP Restaurant (Apprentissage/Formation continue)
- 1 an d'expérience ou 1607h pour la VAE.



PROFIL

- Excellente présentation et sens du service client
- Aisance relationnelle et maîtrise des langues
- Aptitudes au management d'équipe
- Rigueur et sens de l'organisation.



POURSUITE

- Bachelor Savignac Corsica
- Management Hôtellerie-Restaurant
- BTS Hôtellerie Restauration (avec mise à niveau préalable)



DÉBOUCHÉS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Assistant Maître d'hôtel
- Sommelier (Vie active directe)