

Arts du service et commercialisation en restauration

RNCP23588 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42746
Code(s) ROME	G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	16/05/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Il s'agit d'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 en langue étrangère.

Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Il s'agit d'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 en langue étrangère.

Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

Blocs de compétences

RNCP23588BC01 — Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 23588- Conception et organisation de prestations de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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 dans le cadre d'une prestation de service donnée

RNCP23588BC02 — Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 23588- Épreuve de commercialisation et de service

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service

RNCP23588BC03 — Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 23588- Gestion de l'activité de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

RNCP23588BC04 — Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 23588- Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP23588BC05 — Bloc de compétence N° 5 fiche RNCP n° 23588-Arts appliqués

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Commercialisation et service ».

Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

RNCP23588BC06 — Bloc de compétence N° 6 fiche RNCP n° 23588-Expression et connaissances du monde

LISTE DE COMPÉTENCES

Français et histoire-géographie

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

RNCP23588BC07 — Bloc de compétence N° 7 fiche RNCP n° 23588- UF langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère ou régionale
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restaurants à vocation gastronomique

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de rang

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 765 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	101 569
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	65 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE
idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Le jury est présidé par un inspecteur et composé à parts égales :

- d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage;
- de professionnels, employeurs et salariés correspondant au champs du diplôme.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 311 €
Prise en charge	Branches concernées
8 311 €	Valeur par défaut · 213 branches

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 16/05/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1011

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37558

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/23588/>