

Arts du service et commercialisation en restauration

RNCP37558 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42746
Code(s) ROME	G1802, G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2024

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du brevet professionnel "Arts du service et commercialisation en restauration" est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

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.

ACTIVITÉS VISÉES

- Concevoir les prestations de restauration
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Etablir et entretenir une relation client
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et la promotion de l'entreprise
- Réaliser les mises en place : organisation, préparation du service
- Vendre et assurer la prestation de salle
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Conception et organisation de 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 dans le cadre d'une prestation de service donnée

Commercialisation et 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

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

Gestion de l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnes au sein d'une équipe
- Reprendre ou créer une entreprise

Langue vivante étrangère : anglais

Compétences de niveau B1+ du CECRL

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

Arts appliqués à la profession

- Analyser des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et symboliques de documents de répertoire
- Réaliser une proposition graphique en cohérence avec le domaine de la restauration

Expression et connaissance du monde

- 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

Langue vivante étrangère (facultatif)

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 régional

Mobilité (facultatif)

- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Blocs de compétences

RNCP37558BC01 — 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :
ponctuel ; écrit

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en
Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à
distance : ponctuel ; écrit

RNCP37558BC02 — Commercialisation et 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; pratique

RNCP37558BC03 — 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 personnes au sein d'une équipe
- Reprendre ou créer une entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

ponctuel ; oral

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; oral

RNCP37558BC04 — Langue vivante étrangère

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

CCF

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, oral

RNCP37558BC05 — Arts appliqués à la profession

LISTE DE COMPÉTENCES

- Analyser des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et symboliques de documents de répertoire
- Réaliser une proposition graphique en cohérence avec le domaine de la restauration

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

Ponctuel, écrit

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, écrit

RNCP37558BC06 — Expression et connaissance du monde

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

Ponctuel, écrit

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Ponctuel, écrit

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, écrit

RNCP37558BC07 — Langue vivante étrangères (facultatif)

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

Ponctuel, oral

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Ponctuel, oral

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, oral

RNCP37558BC08 — Mobilité (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : ponctuel oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restaurants à vocation gastronomique

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de rang

Maître d'hôtel

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

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

Le jury est composé à parité :

- 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et d'enseignement privé ou, le cas échéant, d'enseignants exerçant en centres de formation d'apprentis ou en sections d'apprentissage ;
- 2° De personnalités qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

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	31/08/2024
Date de dernière délivrance possible	31/08/2025

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP23588

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38429

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP23588

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37558/>