

Arts du service et commercialisation en restauration

RNCP38429 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42746
Code(s) ROME	G1803, G1802
Code(s) CFD	45033409 (BP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2029

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 qui exerce son activité dans des établissements de restauration proposant une cuisine et un service de qualité.

Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure de commercialiser les mets et boissons et d'accueillir une clientèle diversifiée en français et en langue étrangère. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance approfondie des produits, des mets et des boissons, nécessitant un renouvellement des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée avec le personnel ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie, du développement et de l'alimentation durables ;
- une exigence dans les savoir-être prenant en compte la diversité de la clientèle et du personnel ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une pratique professionnelle qui exclut les attitudes et les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte privilégiée des attentes et des besoins de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts du service et commercialisation en restauration » exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable (diversité et qualité des produits, modes d'approvisionnement, limitation des déchets et des consommations de fluides).

ACTIVITÉS VISÉES

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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Concevoir et organiser les prestations de restauration (correspond à l'épreuve EP 1)

- 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

Commercialiser et assurer le service (correspond à l'épreuve EP 2)

- 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 maîtriser la prestation de service

Gérer l'activité de restauration

(correspond à l'épreuve EP 3)

- 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

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 ces discours et ces supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur les documents proposés lors de l'épreuve, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

Langue vivante

Compétences du niveau B1+ du CECRL

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

Langue vivante (facultative)

Compétences du niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement et interagir en langue étrangère ou régionale
- Comprendre un document écrit, rédigé en langue étrangère ou régionale

Mobilité (facultatif)

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- 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

RNCP38429BC01 — Concevoir et organiser les 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 en tenant compte des enjeux du développement durable

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral :

ponctuel ; écrit

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

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

RNCP38429BC02 — Commercialiser et assurer le 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 et de ses démarches durables
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

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

RNCP38429BC03 — Gérer l'activité de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : ponctuel ; oral

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

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

RNCP38429BC04 — 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 au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : ponctuel ; écrit

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

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

RNCP38429BC05 — 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

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

RNCP38429BC06 — Langue vivante (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 au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : ponctuel ; oral

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : ponctuel ; oral

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

RNCP38429BC07 — Mobilité (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- 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 au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : ponctuel ; oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Prioritairement, les établissements à vocation gastronomique, mais aussi tout type d'établissement ou concept de restauration proposant une cuisine et un service de qualité.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de rang

Maître d'hôtel

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts du service et commercialisation en restauration » peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

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 LA VALIDATION

Des conditions de formation mais aussi de pratique professionnelle, prévues aux articles D. 337-101 et D. 337-102 du code de l'éducation, s'ajoutent à l'exigence de réussite à l'examen pour se voir délivrer le diplôme. Les diplômes et titres permettant, en application de l'article D. 337-102, de se présenter à l'examen en justifiant d'une période d'activité professionnelle réduite sont :

Diplômes de niveau 3 :

CAP « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant »

Diplômes de niveau 4 :

Baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration »

Baccalauréat technologique « Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration »

Brevet professionnel « Sommelier »

Diplômes de niveau 5 :

BTS « Management en hôtellerie restauration »

- Option A Management d'unité de restauration
- Option B Management d'unité de production culinaire
- Option C Management d'unité d'hébergement

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	31/08/2029
Date de dernière délivrance possible	31/08/2031

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37558

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37558

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429/>

Où se former

Formations référencées	7
Organismes	6
Régions couvertes	5
Prix indicatif	6 510 € – 13 600 €
Durée	800 – 2847 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	131
Organismes gestionnaires (CFA)	88
Organismes formateurs	117
Régions couvertes	14
Départements couverts	82
Organismes certifiés Qualiopi	117
Sessions	de 09/2024 à 08/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).