

# BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

NIVEAU  
**BAC**

HÔTELLERIE RESTAURATION

**CCI Sud Formation**  
CFA OCCITANIE

**100** diplômes  
du **CAP** au **BAC+5**

**16** établissements  
en Occitanie

**81,11%** d'embauche  
3 mois après  
l'obtention  
du diplôme

**83,85%** de réussite  
aux examens

## ◀◀ PRÉ-REQUIS

- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation dans les 3 mois qui suivent le début du cycle de formation
- Pour un contrat d'apprentissage : avoir entre 16 et 29 ans révolus
- Pour un contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge
- Être titulaire d'un diplôme de niveau V relevant du secteur

## 🎯 COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

- Concevoir et planifier une prestation de service adaptée à un contexte donné
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Établir et entretenir une relation client
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Réaliser les mises en place : Organiser et préparer le service
- Vendre et assurer la prestation de salle
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Reprendre ou créer une entreprise

## || MÉTIER

Le(la) titulaire de ce diplôme exerce dans les entreprises de restauration essentiellement classique, de toutes tailles et de toutes catégories, recevant une clientèle française et étrangère (ce qui implique la connaissance pratique de la langue anglaise).

## PROGRAMME

- PRATIQUE PROFESSIONNELLE
- ARTS APPLIQUÉS À LA PROFESSION
- TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
- SCIENCES APPLIQUÉES
- GESTION APPLIQUÉE
- LANGUE VIVANTE : ANGLAIS
- EXPRESSION FRANÇAISE ET OUVERTURE SUR LE MONDE

## € STATUT / COÛT DE LA FORMATION

**STATUT** > Salarié en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, rémunéré en fonction de son âge et de son année de formation.

**COÛT DE LA FORMATION** > Formation financée par France Compétences et les OPCO

## 🕒 DURÉE DE LA FORMATION

**DURÉE** > 840 h sur 2 ans (soit 12 semaines par an en centre)

## ▶▶ APRÈS LA FORMATION

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AU SEIN DU RÉSEAU

- Mention Complémentaire Organisateur de réceptions
- BP Sommelier
- Assistant Manager Tourisme Hôtellerie Restauration
- BTS Hôtellerie Restauration (Option A)

### LES METIERS POSSIBLES

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

## 📍 OÙ FAIRE CETTE FORMATION ?

Cette formation vous est proposée au sein de nos établissements de :

- **BÉZIERS** > T. 04 67 80 97 09  
s.gimenez@sudformation.cci.fr  
Pré-inscription : <https://herault.cci.fr/sud-formation-cci-herault>
- **CARCASSONNE** > T. 04 68 71 42 58  
m.cortal@sudformation.cci.fr
- **MONTPELLIER** > T. 04 99 51 35 00  
v.longaragon@sudformation.cci.fr  
Pré-inscription : <https://herault.cci.fr/sud-formation-cci-herault>
- **NÎMES** > T. 04 66 87 97 57  
e.saut@sudformation.cci.fr
- **PERPIGNAN** > T. 04 68 56 84 31  
m.peyre@sudformation.cci.fr