MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts du service et commercialisation en restauration » est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques d'accueil, de service, des arts de la table et de commercialisation. Il sait accueillir et conseiller une clientèle variée en français et en langue étrangère, valoriser les mets et les boissons et s'adapter aux évolutions du métier. Il travaille en équipe, peut encadrer des commis de salle et veille à l'inclusion de tous les personnels. Il intègre également les principes de l'alimentation durable en limitant le gaspillage et la consommation des ressources.

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- **Contrat d'apprentissage**
- **Contrat de professionnalisation**
- **Formation Continue***

Financements par l'OPCO d'entreprise.
****Contactez-nous pour un devis.***

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis :
CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Durée : 2 ans

Date d'inscription maximum : Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 2414 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 800 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Bloc 1 – Concevoir et organiser les prestations de restauration
Bloc 2 – Commercialiser et assurer le service
Bloc 3 – Gérer l'activité de restauration

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

Emplois accessibles :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

Secteurs d'activité :

- Prioritairement les établissements à vocation gastronomique
- Tout type d'établissement ou concept de restauration proposant une cuisine et un service de qualité

Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
CAP Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Desserts de Restaurant		✓		✓	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
Titre Pro Employé Polyvalent de Restauration		✓	✓		APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations	✓	✓			APP, CP, FC
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC

Les formations pouvent se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

- **TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS 2026 : 83,33 %**
- **TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES 2025 : 100 %**
- **TAUX DE RUPTURE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE 2025 : 0 % (pas de rupture)**

ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES
129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE
9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE
32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE
1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr

www.almea-formations.fr

Code RNCP : 38429
Date de début des parcours certifiants: 01/09/2024
Organisme certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Fiche mise à jour le 02//11/2026