

# BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



## VERS QUELS MÉTIERS

> Chef(fe) de rang, Maître(esse) d'hôtel, prioritairement, dans les établissements gastronomiques, mais aussi dans tout type de concept de restauration proposant une cuisine et un service de qualité. Avec de l'expérience il(elle) peut être amené(e) à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.



## DURÉE

**2** ou **1** an(s)

> Rentrée en septembre  
 > 14 semaines en MFR  
 > Parcours en 1 an, nous consulter



## RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 1 semaine à la MFR  
 > 2 à 4 semaines semaines en entreprise



## STATUTS



Apprentissage

## PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

> Parcours 2 ans : être Titulaire du CAP Commercialisation et services en HCR  
 > Parcours 1 an : si titulaire d'un Bac Pro Commercialisation et Services ou Baccalauréat technologique "Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration"  
 > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact  
 > Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

> Diplôme de l'Éducation Nationale  
 > Obtention en Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les épreuves EP2 Commercialisation et Service et EG5 de langue vivante  
 > Examens ponctuels pour les autres épreuves  
 > Possibilité de valider l'intégralité du BP ou de valider des blocs de compétences  
 > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au niveau 4, dispense des épreuves du domaine général  
 > N°RNCP : 38429  
 Date de la publication de la fiche : 21/12/2023

## UN TREMPLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle. Il est en mesure de commercialiser les mets et boissons. Il accueille une clientèle diversifiée en français et en langue étrangère.

## POURSUITE DE FORMATION

> BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration  
 > CS Sommellerie

Liste non exhaustive



Formation(s) disponible(s) à la  
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

## QUELQUES CHIFFRES <sup>(1)</sup>

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2025 (4 reçus sur 4 présentés)
- > 100 % de taux de persévérance (2)
- > 6 mois après la formation : en cours

> 9.10 % de taux de rupture global 2024-2025

## LA FORMATION EN ENTREPRISE

### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Les établissements de restauration proposant une cuisine et un service de qualité et permettant de réaliser l'ensemble des activités demandées dans la formation

**Nous accompagnons à la recherche de l'entreprise d'accueil en adéquation avec les objectifs de la formation**

### ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Concevoir et organiser des prestations de restauration en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable
- > Planifier les prestations
- > 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 : organisation et préparation du service
- > Vendre et assurer la prestation de salle
- > Gérer la qualité en restauration
- > Animer une équipe

## TARIFS <sup>(1)</sup>

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : [www.mfrsaintmichelmontmercure.com](http://www.mfrsaintmichelmontmercure.com) / INSCRIPTION - Les tarifs

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

[line.bulteau@mfr.asso.fr](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

[elisabeth.travert@mfr.asso.fr](mailto:elisabeth.travert@mfr.asso.fr) - 02.51.57.81.81

## SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 - [anthony.lumeau@mfr.asso.fr](mailto:anthony.lumeau@mfr.asso.fr)

## LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

### Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel :

BC01 - Concevoir et organiser les prestations de restauration

BC02 - Commercialiser et assurer le service

BC03 - Gérer l'activité de restauration

> domaine général :

BC04 - Expression et connaissance du monde

BC05 - Langue vivante

BC07 - Mobilité

### Modalités de déroulement :

**Erasmus+**  
Enrichit les vies, ouvre les esprits.

En présentiel, en situation de travail,

Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

### Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires

### Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives,
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent: entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an).
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille-Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

