BP Arts du service et commercialisation en restauration

Formation en alternance | RNCP 38429 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 4 (niveau bac)

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 21/12/2023 - **Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse**

Le titulaire de ce diplôme travaille dans des entreprises de restauration de toutes tailles, accueillant une clientèle française et étrangère. Compétent en service classique, il maîtrise les bases de l'anglais pour une communication efficace avec les clients internationaux.

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

2 ans

LIEUX

Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- Être titulaire d'un CAP en commercialisation en CHR

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- 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

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

90%
de réussite aux examens en Service en salle de Purple Campus

73,17%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

Validation
totale ou partielle par bloc ou certificat de compétences

Évaluations
Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

En fin de parcours
Délivrance de l'attestation de formation

CO-TRAITANCE
Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

- Pratique professionnelle
- Arts appliqués à la profession
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Langue vivante (anglais)
- Expression française et ouverture sur le monde

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

Poursuite d'études

- BP Sommelier
- Assistant Manager Loisirs Hôtellerie Restauration
- BTS Hôtellerie Restauration (Option A)

Date de mise à jour : 24/10/2025