

BP arts du service et commercialisation en restauration

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24155664F — Mise à jour : 21 novembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan

Contenu

Objectifs

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

Programme

Unité professionnelle (UP) - 1. Conception et organisation de prestations de restauration

Unité professionnelle (UP) - 2. Commercialisation et service

Unité professionnelle (UP) - 3. Gestion de l'activité de restauration

Épreuve / Unité (EU) - 4. Langue vivante étrangère

Unité générale (UG) - 5. Langue vivante

Unité générale (UG) - 6. Expression et connaissance du monde

Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 1. Langue vivante

Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 2. Langue vivante

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

BP arts du service et commercialisation en restauration

Code RNCP : 38429

Métiers associés

G1802 — Management du service en restauration

G1803 — Service en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1864239	Présentiel	Ploufragan	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #24155664F