

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1184**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible (L'accès à cette certification n'est plus possible, la certification n'existe plus)*

BEP : Brevet d'études professionnelles Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Nouvel intitulé : restauration à deux options : cuisine et commercialisation et services en restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 17	MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, Recteur de l'académie

### Niveau et/ou domaine d'activité

**V (Nomenclature de 1969)**

**3 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce BEP a acquis une compétence dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie : - en production culinaire : il gère l'approvisionnement en produits, confectionne les plats et présente les mets sur des plats ou des assiettes.

- en production de service : il peut travailler au service de la table ou à l'entretien des chambres.

Il peut aussi participer à la réception en gérant les réservations, l'accueil et la caisse.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Restaurants, restauration collective, hôtels, résidences hôtelières, établissements d'hébergement para-hôtelières (maisons de retraite, centres de loisirs...).

commis de cuisine ou de restaurant, employé de réception, femme ou valet de chambre

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1501 : Personnel d'étage

G1605 : Plonge en restauration

G1703 : Réception en hôtellerie

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

- Pratique et techniques professionnelles - Technologies professionnelles et sciences appliquées
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière
- Français
- Mathématiques
- Histoire Géographie
- Langue vivante étrangère
- Education physique et sportive

**Validité des composantes acquises : 5 an(s)**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury est présidé par un inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité. Il est composé d'enseignants et de membres de la profession intéressée par le diplôme.
En contrat d'apprentissage	X	idem
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem
Par expérience dispositif VAE	X	idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française		X

**Base légale****Référence du décret général :**

articles D 337-26 à D 337-50 du Code de l'Education

**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du du 17/07/2001

Dernière session 2012.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :****Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

**Autres sources d'information :**

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.cndp.fr>

<http://www.onisep.fr>

**Lieu(x) de certification :****Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**

**Certification suivante :** restauration à deux options : cuisine et commercialisation et services en restauration