

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 23588**

Intitulé

BP : Brevet professionnel Arts du service et commercialisation 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	Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Il s'agit d'un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation.

Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.

Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.

Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

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

Restaurants à vocation gastronomique

Chef de rang

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1803 : Service en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Commercialisation et service
- Gestion de l'activité de restauration
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués à la profession
- Expression française et ouverture sur le monde

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 23588 - Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 23588- Conception et organisation de prestations de restauration	<ul style="list-style-type: none">- Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné- Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 23588 - Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 23588- Épreuve de commercialisation et de service	<ul style="list-style-type: none">- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise- Organiser et préparer le service- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 23588 - Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 23588- Gestion de l'activité de restauration	<ul style="list-style-type: none">- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.- Gérer son parcours professionnel- Reprendre ou créer une entreprise
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 23588 - Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 23588- Langue vivante	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none">- S'exprimer oralement en continu- Interagir en langue étrangère- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 23588 - Bloc de compétence N° 5 fiche RNCP n° 23588-Arts appliqués	Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Commercialisation et service». Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 23588 - Bloc de compétence N° 6 fiche RNCP n° 23588-Expression et connaissances du monde	Français et histoire-géographie - Produire et analyser des discours de nature variée - Produire et analyser des supports utilisant des langages différents - Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports - Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 23588 - Bloc de compétence N° 7 fiche RNCP n° 23588- UF langue vivante	Compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère ou régionale - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage	X		Le jury est présidé par un inspecteur et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage; - de professionnels, employeurs et salariés correspondant au champs du diplôme.
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	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

articles D 337-95 à D 337-124 du Code de l'Education

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

Arrêté du 07 janvier 2015. Première session en 2017

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.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :

Certification précédente : Restaurant