



# 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'Éducation 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)

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

