



Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en restauration - BP / niv. 4

Diplôme enregistré au RNCP - niveau 4. N° 38429 valide jusqu'au 31/08/2029.

Deviens un expert du service en restauration !

Cette formation est exigeante et passionnante, pensée pour ceux qui veulent **maîtriser en profondeur l'art du service en salle**. Au fil du programme, vous apprenez à **accueillir et accompagner les clients** avec élégance, à créer une atmosphère chaleureuse et professionnelle, et à valoriser chaque prestation grâce à une communication soignée. La formation vous amène également à **organiser et orchestrer le déroulement d'un service**, à gérer les approvisionnements, les réservations, l'agencement de la salle ou encore la coordination d'une équipe. Vous développez un véritable savoir-faire autour des techniques de service, du conseil, de la mise en scène des plats et des boissons, tout en acquérant une culture solide de la restauration. Ce parcours vous permet d'affiner votre sens du détail, votre rigueur et votre aisance relationnelle, pour évoluer avec assurance dans un environnement où l'excellence du service fait toute la différence.

Deviens :

Chef de rang, maître d'hôtel...

►► **Poursuites possibles vers des formations de niveau 5 en service, parcours hors Interfor.**

Taux de réussite 2025

100%

% de sortants en activité - 2024

100%

Modalités pratiques

 **24 mois**

 **Prochaine rentrée : Septembre 2026**

 **Amiens**

Interfor veille à l'accompagnement et l'accessibilité de nos formations aux personnes en difficulté et situation de handicap.



Rythme

1 semaine sur 3 en cours.



Pré-requis

• Être titulaire du CAP CSHCR ou BAC Pro Commercialisation et Services en restauration ou Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration ou BP Sommelier ou BTS Management en hôtellerie restauration ou justifier de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité arts du service et commercialisation en restauration de brevet professionnel.

Atouts de la formation

- **Equipements professionnels** : Un bar professionnel pédagogique inauguré en 2024 !
- **Restaurant d'application « La Table de l'apprenti »** : 40 couverts et autant de vrais clients à servir, idéal pour acquérir les connaissances et la pratique d'un service dans les conditions réelles.
- **Rythme de la formation** : 1 semaine en cours, 2 semaines en entreprise.
- **Matières professionnelles** : 80% du temps de formation est dédié aux matières professionnelles, une formation pour t'apprendre un métier !
- **Equipe de formateurs experts** : Des formateurs en TP qui exercent dans le domaine du service et de la restauration.
- **Formation solide, parcours complet** : Un accompagnement pour t'insérer professionnellement dans un secteur qui recrute !

Mobilité internationale - Interfor est particulièrement actif (financement, partenariats...) sur la mobilité des apprentis et vous accompagne sur vos projets de mobilités internationales de courte ou longue durée.



Points clés du programme

Matières professionnelles - 80% du temps pédagogique

Conception et organisation de prestations de restauration
Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable et en faisant appel aux savoirs associés (technologie, gestion, sciences et arts appliqués).

Commercialisation et Service
Gestion de l'activité de restauration

Matières générales - 20% du temps pédagogique

Expression française et connaissance du monde
Langue Vivante Etrangère : Anglais

Epreuves facultatives
LVE (autre que l'anglais)
Mobilité



Objectif

Acquérir une formation professionnelle en alternance sanctionnée par un diplôme.

Ils en parlent mieux que nous !

“

Je recommande Interfor pour plusieurs raisons, mais la plus importante c'est la pédagogie et l'accompagnement qui m'ont redonné goût aux études.

Avis de Lucile BETTE, promotion 2024.

“

Des formateurs et une pédagogie de qualité sous tous les angles.

Avis de Simon Grelait, promotion 2021.

▶▶▶ **Prêt.e à te lancer** dans l'aventure ?
Ta candidature : *max-interfor.fr*

Des questions ?

... Pose-les par SMS au **07 57 91 30 97** ou par message sur  **@alternance_amiens**  **@interfor**

03 22 82 00 70 - alternance@interfor-sia.com - www.interfor.fr

