RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA ACADÉMIQUE DU LIMOUSIN

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration



Hôtellerie-Restauration-Tourisme | BP - Brevet professionnel

CODE RNCP n° 38429 - Diplôme de niveau 4
Certifié par Ministère de l'Education et de la Jeunesse
Date de publication : 21/12/2023

Fiche formation mise à jour le 18 novembre 2026

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenti(e).

Présentation

Lieu(x) de formation

Ufa Delphine Gay - Bourganeuf
Ufa Jean Monnet - Limoges

Métiers

- Maître/sse d'hôtel

Objectifs de la formation

Être capable d'exercer le métier de serveur dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique et être en mesure d'accueillir la clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.
Le titulaire de ce diplôme 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 exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente. Il gère les approvisionnements en matériel et en produits et assure la gestion des stocks. Il réalise les mises en place, répartit et organise le travail. Il enregistre les réservations, assure l'accueil, informe et conseille les clients au moment de la commande. Il peut être amené à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients. Il reste attentif et disponible tout au long du service. Il établit les additions et encaisse les paiements. Il contrôle les recettes. Le diplômé peut débuter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

Contenu de la formation

Domaine Général

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante
- Arts appliqués à la profession

Domaine Professionnel

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Commercialisation et service
- Gestion de l'activité de restauration

Poursuite d'études

- BTS Management en Hôtellerie et Restauration

Infos pratiques

Pré-requis

Après un CAP

Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler
- Toutes nos formations sont accessibles au public en situation de handicap
- Possibilité d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence. (Nous consulter)

Délais d'accès, durée et modalité de formation

- Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.
- Durée : 2 ans avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat – (420 h/an en centre de formation)
- Modalité de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise

Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

Méthodes mobilisées

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de Formation (CCF)