

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1011**

### Intitulé

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

BP : Brevet professionnel Restaurant

Nouvel intitulé : 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, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

### 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

Ce professionnel hautement qualifié exerce en salle de restaurant où il prend les commandes des clients et leur sert les plats et boissons souhaités. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle (entretien, mise en place).

Au moment du service, il aide le client ( éventuellement dans sa langue) à choisir les plats ; il sert les préparations élaborées en cuisine.

Tout au long du service il accueille le client à son arrivée, et reste disponible et attentif.

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

Entreprises de restauration classique, restaurants, brasseries

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 :**

Pratique professionnelle Technologie

Gestion appliquée

Anglais

Expression française et ouverture sur le monde

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

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage	X		Le jury, présidé, par un inspecteur, est composé à parité : - 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 en nombre égal)
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 03/09/1997. Dernière session 2016

### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

### Références autres :

## Pour plus d'informations

### Statistiques :

Base Relet 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 suivante :** Arts du service et commercialisation en restauration