



## BP Arts du Service et de la Commercialisation



### Serveur en Hôtel, Café, Restaurant

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.



### Objectifs de la formation

**Le titulaire du BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration est un professionnel hautement qualifié :**

- Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.
- Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.
- Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle, est en mesure d'accueillir une clientèle, de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.
- Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.



### Contenu de la formation

**Enseignements Généraux (240h) :** Français, Anglais, Arts appliqués.

**Enseignements techniques et professionnels (600h) :** Travaux Pratiques, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

**Intervenants :** Professeurs du CFA



### Modalités d'organisation

**Par année de formation :**

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



### Campus

Ploufragan - Quimper - Vannes



### Prérequis

CAP HCR



### Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



### Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature.

Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



### Durée

Parcours en 2 ans



### Validation

Diplôme inscrit au RNCP\* : Brevet Professionnel Arts du Service et de la Commercialisation. Niveau 4



### Type de contrat

Alternance



### Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Aptitude relationnelle
- Résistance physique
- Bonne présentation
- Aptitude pour les langues étrangères

## Entreprises conseillées

- Restaurant traditionnel
  - Brasserie
  - Bistrot
  - Restaurant gastronomique
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

## Poursuites d'études

Ce diplôme permet une intégration dans la vie professionnelle, mais sous certaines conditions, il est possible de poursuivre par un BM Traiteur Organisateur de Réceptions.

## Perspectives professionnelles

C'est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. A ce titre, il exerce de manière prioritaire dans des restaurants à vocation gastronomique.

Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère au cours de sa formation.

## Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37 - [campusdinan@cma-bretagne.fr](mailto:campusdinan@cma-bretagne.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 45 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Grosly - 35300 FOUGERES  
02 99 94 58 85 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27 - [campusploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:campusploufragan@cma-bretagne.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35 - [campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)  
[www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10 - [campusvannes@cma-bretagne.fr](mailto:campusvannes@cma-bretagne.fr)  
[www.cma56.bzh](http://www.cma56.bzh)

+ d'infos : [www.apprentissagebretagne.fr](http://www.apprentissagebretagne.fr)