

# Brevet professionnel arts du service et commercialisation en restauration

Mis à jour le 27 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

- Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus
- Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

## Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

900 heures

## Validation

Brevet professionnel ; Niveau 4

## Modalités d'évaluation

BP Arts du service et commercialisation en restauration sous forme d'examen terminal

## Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 37558 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37558/>

## Objectifs professionnels

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation est « un professionnel hautement qualifié » de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. 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 la salle et il est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

## Contenu

- Commercialisation et service
- Conception et organisation de prestations de restauration
- Technologie
- Sciences Appliquées à l'Alimentation
- Langue vivante étrangère
- Expression française et ouverture sur le monde
- Gestion de l'activité de restauration
- Arts appliqués

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

## Profil des intervenants

Formateurs diplômés dans le domaine enseigné  
Professionnels de la restauration

## Les plus

### Taux de satisfaction

93%

### Réussite aux examens

60%

### Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Délais et modalités d'accès

# Brevet professionnel arts du service et commercialisation en restauration

- Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
- Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
- Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription.

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

- Les titulaires d'un BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration peuvent poursuivre leurs études en BTS MHR, en Certificat de Spécialisation (CS) Sommellerie ou CS employé Barman.
- Les diplômé(e)s peuvent débiter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de Maître d'hôtel.

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130  
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037