

Le Brevet Professionnel (BP)

Arts du Service et Commercialisation

Le diplôme BP Arts du Service et Commercialisation prépare des personnels de terrain à mettre en œuvre la politique commerciale de l'établissement. Une parfaite maîtrise des techniques de service alliée à des connaissances technologiques du domaine de la restauration feront du titulaire du diplôme un professionnel de la restauration hautement qualifié.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 4

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP 37558

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

Conditions d'Admission

- CAP Commercialisation et Services hôtel-café-restaurant
- BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration
- Baccalauréat technologique Hôtellerie

Objectif général

Obtenir le Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Être en capacité d'accueillir une clientèle internationale dans l'établissement où il exerce son activité
- Maîtriser la pratique la langue anglaise
- Connaître de façon approfondie les mets et les boissons servis en restauration
- Maîtriser parfaitement toutes les formes des service et l'ensemble des techniques de découpage et de flambage.
- Savoir appliquer et faire appliquer la législation en vigueur dans son domaine de compétences
- Savoir accueillir, motiver et former le personnel qu'il sera amené à encadrer.

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/indexf531.html>

Durée de la formation

900 h d'enseignement en 2 ans

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : expression et connaissances du monde, arts appliqués, gestion, anglais. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles.
- Des enseignements technologiques et professionnels : ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques.

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Débouchés professionnels

Le titulaire du diplôme sera amené à exercer son activité dans des entreprises de restauration essentiellement classiques, de toutes tailles et de toutes catégories. Il pourra exercer le métier de serveur en qualité de chef de rang ou de maître d'hôtel dans des restaurants à vocation gastronomique.

Code ROME : G1803

Poursuite d'études

BTS Management en hôtellerie-restauration option A : management d'unité de restauration, option B : management d'unité de restauration, option C : management d'unité d'hébergement (RNCP35339)