

# 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

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

<b>Brevet Professionnel</b> <b>« ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION »</b>			<b>Apprentissage</b> (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)		<b>Formation professionnelle continue</b> (établissement public habilité au CCF intégral)		<b>Apprentissage</b> (CFA non habilité au CCF)	
	<b>Unité</b>	<b>Coef</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>
<b>EP1 – Conception et organisation de prestations de restauration</b>	<b>UP 1</b>	<b>4</b>	Ponctuel Écrit	2 h 30	CCF <sup>1</sup>		Ponctuel Écrit	2 h 30
<b>EP2 – Commercialisation et service</b>	<b>UP 2</b>	<b>12</b>	CCF		CCF		Ponctuel Pratique	5 h 00
<b>EG3 - Gestion de l'activité de restauration</b>	<b>UP 3</b>	<b>5</b>	Ponctuel Oral	30 min	CCF		Ponctuel Oral	30 min
<b>EG4 - Expression et connaissance du monde</b>	<b>UG 4</b>	<b>3</b>	Ponctuel Écrit	3 h 00	CCF		Ponctuel Écrit	3 h 00
<b>EG5 - Langue vivante <sup>2</sup></b>	<b>UG 5</b>	<b>3</b>	CCF		CCF		Ponctuel Oral	20 min
<b>EF1 - Epreuve facultative de langue vivante<sup>3</sup></b>	<b>UF 1</b>	<b>-<sup>5</sup></b>	Ponctuel Oral	15 min <sup>4</sup>	Ponctuel Oral	15 min <sup>4</sup>	Ponctuel Oral	15 min <sup>4</sup>
<b>EF2 – Epreuve facultative de mobilité</b>	<b>UF 2</b>	<b>-<sup>5</sup></b>	Ponctuel Oral	20 min	Ponctuel Oral	20 min	-	-
<p><sup>1</sup> Contrôle en Cours de Formation</p> <p><sup>2</sup> anglais, allemand, italien, espagnol au choix</p> <p><sup>3</sup> La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative de langue est obligatoirement différente de la langue choisie au titre de l'épreuve obligatoire. La liste exhaustive des langues est fixée par l'arrêté du 04/07/2017 portant définition de l'épreuve, sous réserve de possibilité d'adjoindre un examinateur compétent au jury.</p> <p><sup>4</sup> dont 5 min de préparation</p> <p><sup>5</sup> Seuls les points excédents 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.</p>								

## 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)