

Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration

Code RNCP : 38429

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 01/09/2023



**CFA de l'Hôtellerie
Restauration**
5 Rue de la gare
68000 - COLMAR
Tél.: 03 89 41 17 70

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles des métiers de la 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.

Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune âgé de 15 à 30 ans.
- Être titulaire d'un CAP Commercialisation et Services en HCR
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie Restauration.
- La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (moyen de compensation à étudier avec la référente handicap du centre) et aucune limite d'âge n'est imposée si la personne a une RQTH.
- Formation pris en charge intégralement pour les apprentis / Autres : nous contacter.

Durée de la formation

Formation en alternance Entreprise/Centre de formation.
1480 heures de formation en Centre réparties sur 2 ans
Alternance de 2 jours par semaine durant l'année scolaire
Jeudi & Vendredi en 1ère année
Lundi & Mardi en 2ème année
Démarrage de la formation :
- septembre

Contenus de la formation

Domaine professionnel :	Domaine général :
. Travaux pratiques	. Expression française et ouverture sur le monde
. Technologie professionnelle	. Langue vivante (anglais)
. Gestion appliquée	. Arts appliqués
. Sciences appliquées	. Informatique

Modalités d'évaluations

Evaluations écrites, pratiques et orales en CCF ou ponctuelles pour l'examen et en contrôle continu (bulletins semestriels)
Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

Méthodes pédagogiques

Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours
Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques

Poursuite de formation

Avec le BP Arts du Service & Commercialisation en Restauration, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser :
En interne au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR
. CAP Cuisine en 1 an
. BTS Management en hôtellerie restauration option A : Management d'unité de restauration
Poursuite d'études externes
. Certificat de Spécialisation Sommellerie



Résultats aux examens
Session 2024 : 80 %

Débouchés professionnels

Le BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration permet d'intégrer directement la vie active. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle, ...)
Le diplômé peut prétendre à des postes de chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel ou responsable de salle. A terme, vous pourrez également, créer ou reprendre un restaurant.

Centre de Formation de l'Hôtellerie Restauration - 5 rue de la gare - 68000 COLMAR - Tél. : 03 89 41 17 70
Mail : info@cfahotrest-colmar.com - SIRET : 449 936 715 00019 - RNE : 068 1983 L
Code activité : 44680290968