

# BREVET PROFESSIONNEL

## • Arts du service et commercialisation en restauration

### BP - Niveau 4 - Professionnel hautement qualifié

RNCP37558

Date d'enregistrement : 15/11/2023

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

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

Version Avril 2024

#### Aptitudes & objectifs :

Le titulaire du Brevet Professionnel "Arts du service et commercialisation en restauration" 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 salle et 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.

#### Formation :

**Bloc de compétence 1 : Conception et organisation de prestations de restauration**

- Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée

**Bloc de compétence 2 : Commercialisation et service**

- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé
- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service

**Bloc de compétence 3 : Gestion de l'activité de restauration**

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnes au sein d'une équipe
- Prendre ou créer une entreprise

**Bloc de compétence 4 : Langue vivante étrangère**

**Bloc de compétence 5 : Arts appliqués à la profession**

**Bloc de compétence 6 : Expression et connaissances du monde**

**Bloc de compétence 7 : Langue vivante étrangère (facultatif)**

**Bloc de compétence 8 : Mobilité (facultatif)**



#### Perspectives métiers :

Chef(fe) de rang - Maître d'hôtel

#### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

**Modalités d'évaluation, examens :** Passage de l'examen en ponctuel et CCF à l'issue de la formation  
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

**Modalités d'évaluation pédagogique :**

Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins, conseils de classe individuels semestriels  
Cahier de liaison - Visite en entreprise

**Poursuites d'étude :** BP Barman - BP Sommelier

**Prérequis :** CAP HCR - Bac pro Commercialisation et services en restauration - Bac techno STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration - BTS Management en hôtellerie restauration option A ou B

**Modalités d'accès :** Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

**Délai d'accès :** Jusqu'à la veille d'entrée en formation

## Les + de la formation à l'EDM 65 :

- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer de l'École des métiers
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

BP Arts du service



MC Sommellerie



MC Employé Barman



CAP HCR

**Durée :**  
420h par an (2 ans)  
2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

**Tarifs :**  
À partir de 21,40€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF  
Contactez-nous pour une étude personnalisée

**Accès aux personnes en situation de handicap :**  
Véronique Prado - Référente Handicap  
v.prado@cma65.fr  
05 62 44 11 88

**Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :**  
Carole Jan  
c.jan@cma65.fr  
05 62 56 60 60

**Contact École des Métiers :**  
Maïko Feig - apprentissage  
m.feig@cma65.fr  
05 62 44 11 88

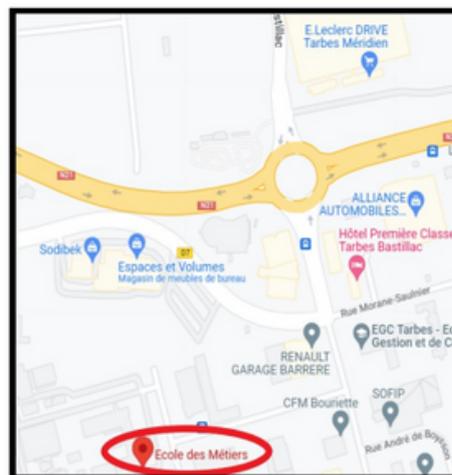
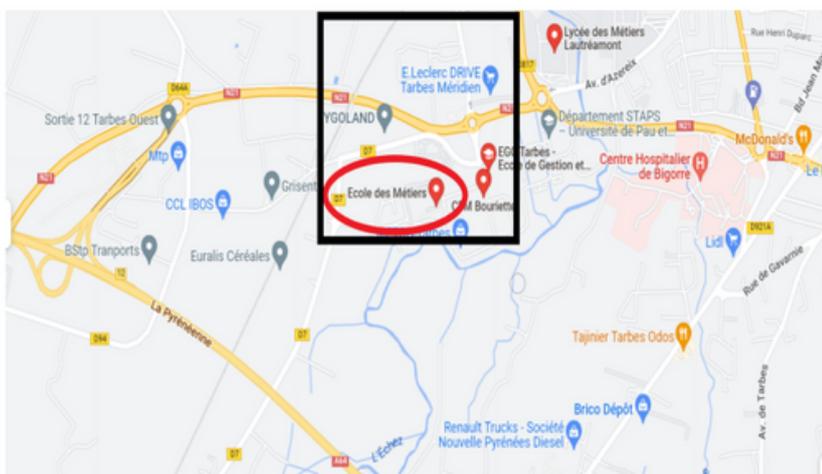
Marie Bertrand - formation professionnelle  
m.bertrand@cma65.fr  
05 62 44 11 88



**Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest**

**Lignes de bus :** [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version Avril 2024