

# BREVET PROFESSIONNEL

## • Arts du service et commercialisation en restauration

### BP - Niveau 4 - Professionnel hautement qualifié

RNCP38429

Date du JO/BO : 15/11/2023

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

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429/>

Version Janvier 2026

#### 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 qui exerce son activité dans des établissements de restauration proposant une cuisine et un service de qualité.

Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure de commercialiser les mets et boissons et d'accueillir une clientèle diversifiée en français et en langue étrangère. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

#### Formation :

**Bloc de compétence 1 : Concevoir et organiser les 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 : Commercialiser et assurer le 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 : Gérer 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
- Gérer son parcours professionnel
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

**Bloc de compétence 4 : Expression et connaissance du monde**

**Bloc de compétence 5 : Langue vivante**

**Bloc de compétence 6 : Langue vivante (facultatif)**

**Bloc de compétence 7 : 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

**Durée :**

420h par an (2 ans)

2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

**Tarifs :**

À partir de 15€ 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 CMA Formation Tarbes :**

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

**Les + de la formation à CMA Formation :**

- 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
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

BP Arts du service



CS Sommellerie



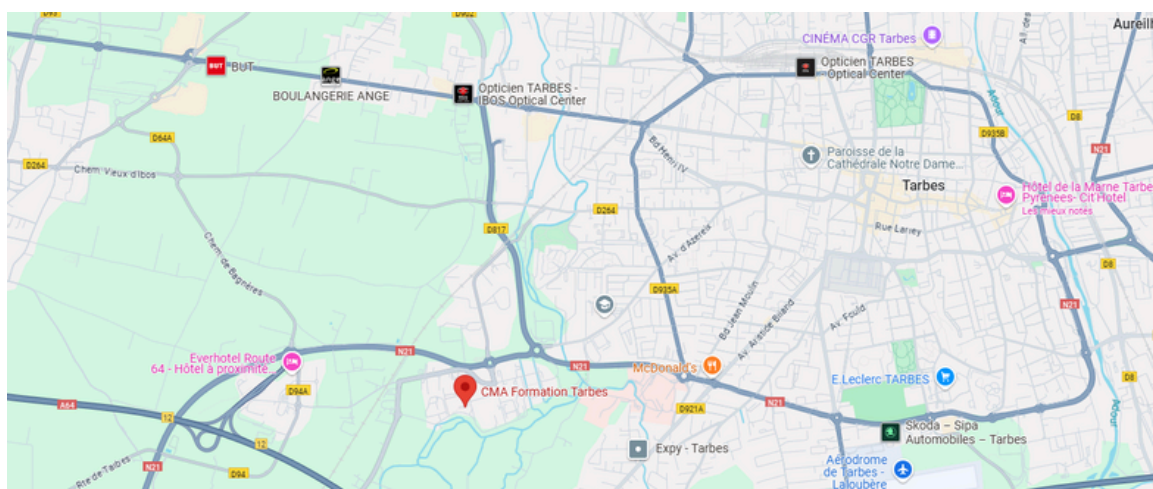
CS Employé Barman



CAP HCR

**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)

**CMA FORMATION**

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes

edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88

SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031