

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/

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

