

# Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration



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.
- Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et Services en HCR
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie Restauration.

## 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 :

- . Travaux pratiques
- . Technologie professionnelle
- . Gestion appliquée
- . Sciences appliquées

### Domaine général :

- . Expression française et ouverture  
sur le monde
- . Langue vivante (anglais)
- . Arts appliqués
- . Informatique

## Poursuite de formation

Avec le BP Arts de la cuisine, 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

Poursuite d'études externes

- . Mention Complémentaire Sommellerie
- . BTS Management en hôtellerie restauration option A : Management d'unité de restauration

## 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.