

Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration



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.

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.