



BP

## BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restaurant

---

### PRÉSENTATION

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 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 .

---

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

- 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
- 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
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

---

### DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des restaurants gastronomiques. Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité, en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

Le Brevet professionnel permet une entrée directe dans la vie active. Il est possible de continuer vers un BTS service hôtellerie restauration ou une Mention Complémentaire en sommellerie ou une Mention Complémentaire barman.

---

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération  
01500 Ambérieu en Bugey  
Tél. : 04 74 38 40 22  
cfa@cecof.asso.fr

[www.cecof.asso.fr](http://www.cecof.asso.fr)

# MÉTIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

## PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

L'accès au Brevet Professionnel est conditionné par l'obtention d'au moins l'un des diplômes suivants :

- CAP HCR
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- Bac technologique STHR
- BP Sommelier
- BTS Management en hôtellerie restauration

## TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 38429

Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enreg certification : 21/12/2023



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCES À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Contrat de professionnalisation
- Transition Pro
- CFP
- Financement France Travail

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP HCR au minimum	2 ans : 800 heures	1 semaine sur 3

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

## PROGRAMME DE FORMATION

BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restaurant

Expression Française et Ouverture sur le monde

Anglais

Sciences Appliquées

Travaux Pratiques

Arts Appliqués à la profession

Gestion de l'entreprise

Conception et organisation de prestations de Restaurants

Dossier professionnel

Vie de classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.

**CECOF**  
CENTRE DE FORMATION  
*Le choix de la passion*

**CECOF - Centre de Formation**

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey

Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

[www.cecof.asso.fr](http://www.cecof.asso.fr)

MAJ 13/04/2026