

# Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

Mis à jour le 13 mai 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3, ou justifier de 5 années d'activité professionnelle, dans le même domaine

## Public visé

Jeunes âgés de 16 à 29 ans

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

800 heures

## Validation

L'obtention du BP vous permettra d'obtenir un diplôme de niveau 4.

## Modalités d'évaluation

Le Brevet Professionnel est évalué en épreuves ponctuelles en fin de la 2ème année de formation :

### Epreuves ponctuelles :

Conception et organisation de prestations de restauration – Arts appliqués – Expression et connaissance du monde – Gestion de l'activité de restauration – LV facultative

### Contrôle en cours de formation :

Commercialisation et service – LV obligatoire

## Entrée-sortie permanente

Non

RNCP 38429 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38429/> - 31/08/2029

## Objectifs professionnels

- Maîtriser les techniques professionnelles de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation en restauration traditionnelle et gastronomique
- Etre capable d'accompagner l'évolution de son activité.

## Contenu

Des Journées professionnelles se déroulant dans le cadre d'un restaurant pédagogique sont consacrées à :

- La conception et l'organisation de prestations de restauration
- La commercialisation et le service
- La gestion de l'activité de restauration

Enseignement général : Expression française et ouverture sur le monde, Langues vivantes, Arts appliqués à la profession

## Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre, complétée par des périodes de formation en entreprises. Ce qui correspond à 800 H de formation réparties sur 2 ans.

(12 semaines en centre par an)

Un suivi individualisé pourra être mis en place, afin de garantir le bon déroulement de la formation.

## Profil des intervenants

– Une équipe de formateurs pluridisciplinaires et expérimentés, maîtrisant parfaitement les objectifs et le référentiel du diplôme visé dispense les cours pratiques et théoriques.

– Un formateur référent est en charge de votre parcours en centre et de votre suivi durant les périodes en entreprise

## Les plus

### Taux de satisfaction

71 %

### Réussite aux examens

100 % en 2024

### Taux d'accès

à l'emploi visé : 100 %

### Taux d'abandon

0 %

## Durée

# Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

Durée du contrat : 2 ans

## Délais et modalités d'accès

- Pour se former par la voie de l'apprentissage, il vous faudra signer un contrat d'apprentissage avec votre employeur.
- Possibilité de suivre les cours au centre de formation sans contrat pendant 3 mois, en justifiant les recherches d'entreprises.
- L'UFA étant au sein du lycée Henri Nominé, nos apprentis(es) peuvent bénéficier des services de restauration et de l'internat.

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

- Le Brevet professionnel permet une entrée directe dans la vie active. 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 peut diriger un ou plusieurs commis de salle.
- Possibilité de poursuivre les études vers un BTS service hôtellerie restauration ou une Mention Complémentaire en sommellerie ou une Mention Complémentaire barman

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Est
- 11 rue Jean-Baptiste Dumaire BP 61165  
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00