

Brevet Professionnel

Arts du service et commercialisation en restauration

Le métier

Le **BP Arts du service et commercialisation en restauration** forme les professionnels de la restauration hautement qualifié dans l'accueil, les arts de la table, le service et la commercialisation. Il exerce dans des restaurants traditionnels et gastronomiques.

Le titulaire d'un BP maîtrise parfaitement les techniques de service et a une très bonne connaissance des techniques du domaine de la restauration. Il sait accueillir une clientèle française ou étrangère ainsi que conseiller et vendre les prestations de restauration. Il organise et gère son service de manière professionnelle, en relation avec la cuisine et sa hiérarchie tout en animant son équipe.

L'apprenti(e) BP développe ses savoir-faire de CAP et en acquiert de nouveaux.



Approfondir des savoir-faire :

- Contribuer à l'élaboration des outils de commercialisation de promotion de l'entreprise
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Avant l'ouverture, veiller à la préparation de la salle et à la mise en place des tables
- Assurer l'accueil et le service des clients
- Renseigner sur les produits et prendre les commandes
- Effectuer le service en animant un ou plusieurs commis
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle (démarche qualité environnementale, économique et sociale)

La formation

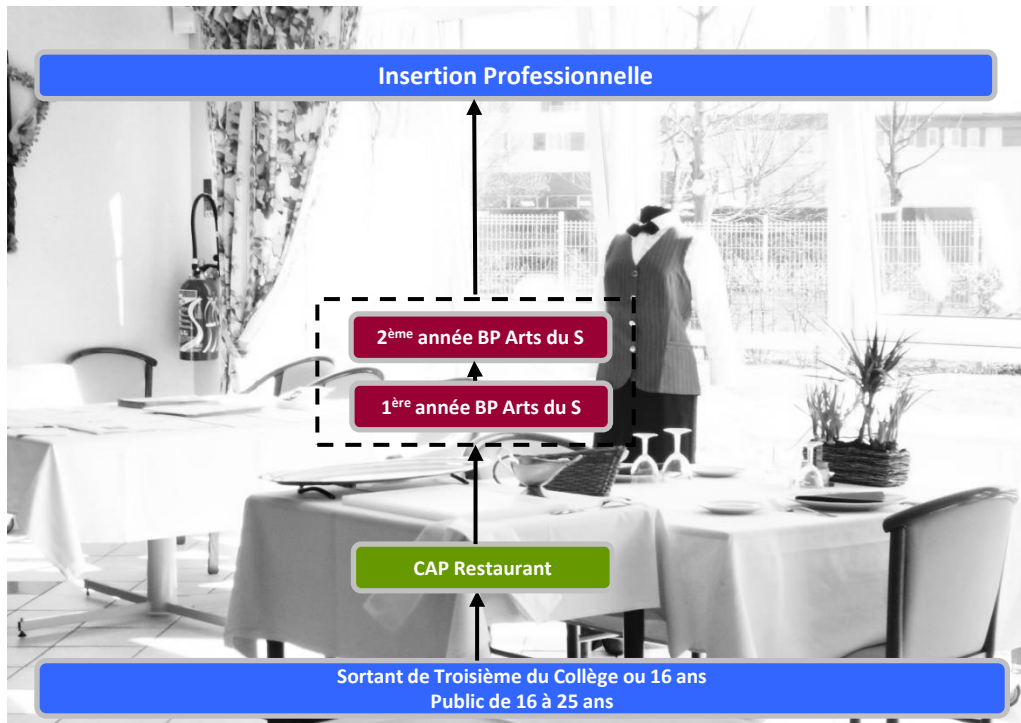
Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Expression et connaissance du monde (français et histoire-géographie) • Anglais • Arts appliqués à la profession 	<ul style="list-style-type: none"> • Conception et organisation de prestations de restauration • Commercialisation et service • Gestion de l'activité de restauration

Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans et avoir obtenu son CAP Restaurant
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

La filière restaurant



Les perspectives professionnelles

Titulaire du BP Arts du service et commercialisation en restauration, vous pouvez être serveur dans des restaurants à vocation traditionnelle et gastronomique.

Avec de l'expérience professionnelle, vous pourrez évoluer vers des postes de chef de rang, maître d'hôtel, responsable de salle ...

Vous pourrez également créer votre entreprise.

