

## BREVET PROFESSIONNEL (BP)

# Arts du service et commercialisation en restauration (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle.
- Accueillir une clientèle et commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.
- Exercer des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente.
- Gérer les approvisionnements en matériel et en produits et assurer la gestion des stocks. Réaliser les mises en place, répartir et organiser le travail. Contrôler les recettes.
- Enregistrer les réservations, assurer l'accueil, informer et conseiller les clients au moment de la commande.
- Établir les additions et encaisser les paiements.

### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Histoire géographie.
- Arts appliqués.
- Français.
- Langue vivante.

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Commercialisation et services en hôtel- ca-  
fé-restaurant.
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et  
services en restauration.
- Baccalauréat technologique en hôtellerie.

### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Brevet professionnel niveau 4, diplôme Education Nationale  
Validation partielle par unités certificatives via le relevé  
de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon  
diplôme

### MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation  
(CCF).

### MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission sur dossier.

### NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Minimum niveau 3 – Sortie : Niveau 4

### PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme  
détenu.

### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

### DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

### À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.  
2 semaines en entreprise.

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

### DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une  
insertion directe dans la vie active comme chef de rang puis  
évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Mention complémentaire Accueil-réception.
- BP Sommelier.
- MC Sommelier.
- BTS Hôtellerie restauration.

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

