

# Brevet professionnel Arts du service et commercialisation

BP Arts du service

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du Brevet professionnel arts du service et commercialisation sera capable : d'assurer l'accueil des clients au restaurant, le service des plats et des boissons et fournir toutes les informations nécessaires au bon déroulement d'un service, planifier les réservations et les réservations des tables, effectuer la comptabilité journalière, la facturation des prestations et le contrôle des paiements, organiser les relations avec les autres services. Il pourra diriger un ou plusieurs commis de salle et être amené à créer, reprendre et/ou gérer vers une entreprise ou une unité de restauration.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation, l'alternant apprendra à gérer les approvisionnements en matériels et en produits, à commercialiser les mets et boissons et accueillir une clientèle en français et en langues étrangères, enregistrer des réservations, réaliser les mises en place, informer et conseiller les clients au moment de la commande, gérer des stocks, établir les additions et encaisser les paiements.

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation Alternance

### Public cible

Toute personne souhaitant approfondir les techniques du service en salle, de relation client et commencer à diriger du personnel

### Durée

2 Année(s) dont 800 Heure(s) en centre 2440 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

### Adresse

#### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

## Programme

### Enseignement professionnel

Travaux pratiques et travaux dirigés de restaurant  
Technologie de service  
Sciences appliquées à l'alimentation, aux équipements et à l'hygiène  
Gestion appliquée  
Arts appliqués  
Communication, relation client

### Enseignement général

Anglais  
Expression et connaissance du monde

## Contacts



SERVICE DÉVELOPPEMENT  
ET PROMOTION

02 29 00 60 60

[ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr)

## Les plus

- Visite de salons professionnels
- Rencontre avec des producteurs locaux et de maraîchers
- Rencontre avec des chefs étoilés bretons, Tables et Saveurs de Bretagne
- Participation à des dîners dégustation
- Séances de travaux pratiques individualisées et préparation à l'encadrement de commis
- Participation à des concours
- Stage de mobilité européenne ERASMUS +



## Les conditions d'admission

### Prérequis

Etre organisé / disponible (horaires) / attentif / bonne condition physique / sens de la relation client

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau IV (BAC)

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Examen final ponctuel.

### Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

### Diplôme obtenu

Diplôme : Brevet professionnel arts du service et commercialisation

### Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans. Titulaire d'un diplôme de niveau V de l'hôtellerie restauration, service en salle.  
Durée de la formation : 2 ans.

## Complément d'information

**Code diplôme :** 12802

**Code CPF :** Salarié: 12950, Demandeur d'emploi: 12950

**Code RNCP:** 12802

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

