



## **LE BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION**

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 et 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.

Ce brevet professionnel peut être intégré à la suite d'un CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant ou du BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie ou d'une attestation de réussite intermédiaire au bac de la spécialité ou justifier de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité arts du service et commercialisation en restauration.

Pour indication, la formation d'une durée totale de 840 heures sur 2 ans se répartit comme suit :

### **MATIERES PROFESSIONNELLES - 80% du temps pédagogique**

- Travaux pratiques
- Ateliers expérimentaux
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Arts appliqués

### **MATIERES GENERALES - 20% du temps pédagogique**

- Expression et connaissance du monde
- Langue Vivante Etrangère : Anglais