

FILIÈRE
SERVICE

BREVET
PROFESSIONNEL
ARTS DU SERVICE ET
COMMERCIALISATION
EN RESTAURATION



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site



Formations
en apprentissage

MFR Balan
53, rue Centrale
01360 Balan

Tél : 04 78 06 16 03
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr



DÉVELOPPEZ LES SAVOIR-FAIRE ET LES CONNAISSANCES CULINAIRES POUR EXCELLER DANS VOTRE ART !

DESCRIPTION

Le Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration permet de développer les compétences en accueil, service et relation client dans le secteur de la restauration. Alliant sens du contact, organisation et professionnalisme, ce diplôme exigeant favorise l'évolution et la prise de responsabilités. Le BP forme des professionnels capables d'organiser, de mettre en œuvre et de valoriser des prestations de service en salle. Ils maîtrisent les techniques de service, conseillent la clientèle, assurent la commercialisation des produits et contribuent à la qualité de l'expérience client. Ils participent également à l'animation d'équipe, à la gestion commerciale et au pilotage de l'activité, dans une démarche professionnelle, responsable et orientée satisfaction client.

OBJECTIFS

Le titulaire du BP Arts du service et commercialisation en restauration est un professionnel qualifié capable d'organiser, coordonner et assurer des prestations de service complètes. Placé sous l'autorité d'un responsable ou en autonomie selon la structure, il maîtrise l'ensemble des techniques de service en salle et de relation client. Il met en œuvre des prestations variées (accueil, service des mets et des boissons), organise le travail de l'équipe, planifie les activités et veille à la qualité du service. Il participe également à la gestion des approvisionnements, des stocks et à la valorisation de l'offre commerciale. En lien avec l'ensemble de l'équipe, il contribue à l'animation du personnel et au bon développement de l'activité. Il exerce son métier dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et dans une démarche de développement durable.



Conditions d'inscription

Le BP se prépare en 2 ans après le CAP, ou un autre diplôme de niveau 3 équivalent. Il est accessible après un bac professionnel.

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat. Adhésion à l'association (100€/an).

1 rentrée au mois de septembre – Entrée possible jusqu'au mois de décembre.



Rythme de l'alternance

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH).

Elle se déroule sur deux années scolaires avec 12 semaines d'école par an (420h).

CONTENU DE LA FORMATION

PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

→ MODULES GÉNÉRAUX

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

-  **Maîtrise** des technologies professionnelles, de la gestion et des sciences appliquées.
-  Conception, organisation et réalisation de prestations de service en restauration (accueil, service des mets et des boissons).
-  **Compétences générales** (connaissance du monde contemporain, arts appliqués, langue vivante).

Ces différents modules sont développés en centre de formation et mis en œuvre en milieu professionnel. Ils permettent d'appréhender l'organisation d'une production culinaire, la gestion des équipements et des denrées, ainsi que la maîtrise des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité propres à la restauration gastronomique.

FILIÈRE SERVICE

ET APRÈS ?

DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✓ Autre Brevet Professionnel - BTS
- ✓ Certificat de spécialisation (en 1 an)

COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les **OPCO** partenaires.

- ✓ **Coût de la pension complète :**
1140€ par an /10 mois
- ✓ **Coût de la demi-pension :**
420€ par an /10 mois
- ✓ **Option transport:**
100€ par an / 10 mois



Formations
en apprentissage

INFOS PRATIQUES

Préparez votre CAP Boulangerie en alternance à deux pas de Lyon !

Facilement accessible par l'autoroute A42 (Sortie 5.1 La Boisse – Montluel), notre école accueille et forme chaque année plus de 330 apprentis aux métiers de bouche.

Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'un restaurant d'application et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✓ Etablissement à taille humaine
- ✓ Temps d'accompagnement
- ✓ Équipements modernes et performants
- ✓ Matières premières de qualité
- ✓ Trophées et concours

Méthodes mobilisées

- ✓ Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- ✓ Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.



DEVENIR APPRENTI(E)

Le cursus du BP Arts du Service dure généralement deux ans, durant lesquels l'apprenti partage son temps entre la MFR et l'entreprise qui l'a embauché. Il s'agit d'une formation rémunérée : l'apprenti signe un contrat qui lui assure un emploi salarié, des congés payés, mais aussi et surtout les conseils et l'encadrement d'un maître d'apprentissage qui lui enseigne les bases du métier.



ACCESSIBILITÉ

- ✓ Établissement aux normes PMR requises.
- ✓ Ambassadeur H+
- ✓ Adaptation et aménagements en fonction des besoins éducatifs particuliers.



MODALITES D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles écrites et pratiques au cours de la deuxième année de formation.
Oraux en anglais et en gestion avec présentation d'un dossier.
Pas de validation sous forme de blocs de compétences.



INDICATEURS 2025:

Réussite à l'examen : 33 %
Taux de rupture : 14,29 %
Taux d'insertion : Site INSERJEUNES
Valeur ajoutée : Non diffusée par INSERJEUNES

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

MFR Balan
53, rue Centrale - 01360 BALAN
Tél : 04 78 06 16 03 - email : mfr.balan@mfr.asso.fr
www.mfr-balan.fr