

Inscription au RNCP  
38429

Diplôme Niveau 4

# BP ARTS DU SERVICE 2 ans



**Durée de la formation :**  
2 ans en apprentissage

**Rythme de la formation:**  
2 semaines CFA  
2 semaines en entreprise  
de septembre à juin



**Pré-requis**  
Être âgé de 15 à 29 ans  
Après un diplôme de :  
• CAP CS HCR  
• BAC Professionnel CSR  
• BAC Technologique de l'Hôtellerie-Restauration  
• BTS MHR A et B

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (PSH).  
Accompagnement de notre référent handicap lors de l'inscription.



**Profil et qualités indispensables**

Excellent sens de la relation client  
Sourire  
Mémoire, Discrétion, courtoisie  
Sang-froid  
Adaptabilité  
Excellente condition physique  
Goût pour la gastronomie  
Excellente tenue et hygiène corporelle  
Sens de la gestion et de l'organisation

## OBJECTIF PRINCIPAL

Devenir le chef-d'orchestre d'un service de qualité et un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation.

## LE BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE

Cette formation d'excellence de même niveau que le BAC est d'avantage axée sur la pratique professionnelle. Elle permet d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de service acquises précédemment, en y ajoutant une dimension d'organisation du service et de coordination des équipes. L'objectif est désormais de dépasser le stade du service simple mais d'apprendre à devenir le garant d'une expérience client réussie : répartir le travail des commis, contrôler la mise en place et la qualité du service, créer une ambiance de salle, accueillir et conseiller les clients.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le BP Arts du Service 2 ans permet :

- de devenir un professionnel hautement qualifié
- d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de service en salle
- d'apprendre à créer une ambiance de salle : choix de vaisselle, musique, mise en place
- d'accueillir une clientèle française ou étrangère
- d'assurer le conseil et la vente de prestations de restauration et de service des vins ainsi qu'une information touristique locale.
- d'apprendre à organiser et répartir le travail
- d'apprendre à diriger un ou plusieurs commis
- d'apprendre à gérer les achats

## FORMATION

Le BP Arts du Service alterne 2 semaines au campus suivie de 2 semaines en entreprise.

24 semaines de présence sont obligatoires au campus, soit un total de 840 heures de formation dispensées par l'établissement sur l'année scolaire. Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec une brasserie ou un restaurant gastronomique de cuisine française.



## Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

**Les + :** gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus



## Évaluation :

Matières générales : OUI  
pas d'épreuves : OUI

Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au CFA et en entreprise (épreuve, écrite, pratique ou orale)
- Ponctuel : convocation à date et heure fixe



## Inscriptions :

- Candidater sur [www.campusbelliard.fr](http://www.campusbelliard.fr)
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier complet et une promesse d'embauche

**Je candidate !**



## CONTENU

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Relation clientèle - Conception et organisation de prestations de restauration  
Commercialisation et service - Gestion de l'activité de restauration

### ENSEIGNEMENT GENERAL :

Expression française et ouverture sur le monde - Gestion - Anglais  
Arts appliqués et cultures artistiques

## EXAMEN FINAL

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble de l'enseignement professionnel et de l'enseignement général
- la moyenne dans le domaine professionnel
- Toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- Toute absence est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

## DÉBOUCHÉS

Le diplôme du BP Arts du Service 2 ans permet :

- de devenir un professionnel hautement qualifié
- d'exercer dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique : brasseries, grands hôtels, traiteurs haut de gamme, mais aussi sur les paquebots proposant des croisières de luxe.
- d'accéder plus rapidement à des postes à responsabilité de type "Maître-d'Hôtel"
- Une poursuite d'études est envisageable en CS Métiers du Bar si l'apprenti-e est titulaire d'un BAC (toute spécialité acceptée).