

# BP Arts du Service et commercialisation en Restauration



## Unité de Formation par Apprentissage Lycée Vauban AIRE SUR LA LYS

### Le métier

Le titulaire de ce diplôme 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 exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente. Il gère les approvisionnements en matériel et en produits et assure la gestion des stocks. Il réalise les mises en place, répartit et organise le travail. Il enregistre les réservations, assure l'accueil, informe et conseille les clients au moment de la commande. Il peut être amené à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients. Il reste attentif et disponible tout au long du service. Il établit les additions et encaisse les paiements. Il contrôle les recettes.

### Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur  
Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)  
Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).  
Etre diplômé au minimum d'un CAP Restaurant, Cuisine ou Services hôteliers ou d'un BEP Hôtellerie Restauration  
Bonne condition physique (longues stations debout)  
Disponibilité  
Goût pour la gastronomie  
Bonne présentation  
Bon relationnel et sens du service client

### La formation

#### Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise.

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance. Les heures de cours sont moins importantes que dans le cursus classique.

Enseignement général : 506 heures pour les 2 ans  
Enseignement technologique et professionnel : 414 heures  
Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et sous forme ponctuelle.

**La formation pratique en entreprise** est assurée par le Maître d'apprentissage.

### Le rythme de l'alternance

**1 semaine en centre de formation,  
2 semaines en entreprise**

### Les débouchés à l'issue de la formation

Le titulaire de ce BP peut prétendre aux métiers de :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

**UFA du Lycée Vauban**  
1 rue de Bretagne  
62120 AIRE SUR LA LYS  
Contacter le Directeur Délégué  
Tél. : 03.21.95.45.80  
Mail : ufa.vauban@ac-lille.fr



cfa.ac-lille.fr