BP arts du service et commercialisation en restauration

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213021F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du BP est un professionnel qualifié. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de la salle.
Il réalise la mise en place de la salle, organise le service des plats et des boissons. Il peut être amené à réaliser des découpages et des flambages.
Il devra s'assurer tout au long du service de la satisfaction du client.

Programme

Enseignement professionnel :
Pratique professionnelle ; Techniques professionnelles ; Technologie ; Gestion appliquée ; Sciences appliquées
Enseignement général : Français et ouverture sur le monde ; Anglais ; Arts appliqués.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

BP arts du service et commercialisation en restauration
Code RNCP : 38429

Métiers associés

G1802 — Management du service en restauration
G1803 — Service en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2330965S	Présentiel	Quimper	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26213021F