

BREVET  
PROFESSIONNELARTS DU SERVICE ET  
COMMERCIALISATION  
EN RESTAURANT

*Formation en apprentissage.*

*La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL*

*L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation*

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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 qui exerce son activité dans des établissements de restauration proposant une cuisine et un service de qualité.

## DURÉE DE LA FORMATION

- **2 ans** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

## PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)  
**ET**
- Avoir un diplôme de niveau 3 :  
*CAP Commercialisation et services en HCR OU BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie*

*Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)*

## RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	100 %
2ème année	39 %	51 %	61 %	
3ème année	55 %	67 %	78 %	



## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Code diplôme 45033407 - Niveau 4  
RNCP 38429 - Publié le 21/12/2023 - Échéance le 31/08/2025

### UNITÉS GÉNÉRALES \*\*

Matières	Heures/an
Mathématiques - Sciences Physiques et Chimiques	22 h
Français	24 h
Histoire - Géographie	24 h
LV1 - Anglais	30 h
Arts Appliqués Professionnel	12 h
Travail d'Alternance	24 h

### UNITÉS PROFESSIONNELLES \*\*

Matières	Heures/an
Réalisation de Production	176 h
Sciences Appliquées	30 h
Gestion de l'Activité de Restauration	30 h
Technologie HCR	36 h
Dossier Professionnel et Modules Transversaux	12 h

\*\* Validation par unité

## POURSUITE DE LA FORMATION

- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

## NOS SITES DE FORMATION

### **Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leyse**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre  
**Voiture :** VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

### **Site de Voglans : Rue de la Francon - 73420 Voglans**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne A | arrêt Gare | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

### **Site Abattoir : 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

