



Mise à jour le 29/04/2026

Filière métier
Métiers du goût

Brevet Professionnel ASCR : Arts du Service et Commercialisation en Restauration

Sur 2 ans

CERTIFIÉ PAR
le Ministère de l'Éducation nationale

STATUT
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE
2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.
(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

OBJECTIFS

Le/la titulaire du BP ASCR «Arts du Service et Commercialisation en Restauration» est un-e professionnel-le hautement qualifié-e de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation, qui aura acquis les compétences nécessaires pour :

- Exercer son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique
- Appliquer les techniques professionnelles des métiers de salle
- Accueillir la clientèle et commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère
- Diriger un ou plusieurs commis de salle

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- Certificat de Spécialisation Sommelier-ère
- Certificat de Spécialisation Barman-aid
- CAP Cuisine en 1 an

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Chef-fe de Rang
- Maître-sse d'hôtel
- Directeur-trice de restaurant

CONTENU DE LA FORMATION

Conception et organisation de prestations de restauration :

- Concevoir les prestations
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks

Commercialisation et service :

- Etablir et entretenir une relation client

- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Réaliser les mises en place : organisation, préparation du service
- Vendre et assurer la prestation de salle

Gestion de l'activité de restauration :

- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Langue vivante étrangère

Arts appliqués à la profession

Expression française et ouverture sur le monde

LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Restaurants gastronomiques ou traditionnels français.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

Communication, démarche commerciale et relation clientèle : gestion des réservations, accueil et prise en charge du client, prise de commande, facturation et encaissement, ...

Organisation et services en restauration : Mises en place, participation à l'organisation des différents services, organisation et répartition des activités et des tâches avant, pendant et après le service, service des mets et des boissons, ...

Animation et gestion d'équipe : gestion du planning, identification des besoins en personnel, calcul du coût de la main d'oeuvre, évaluation du travail de son équipe, ...

Gestion des approvisionnements et d'exploitation : participation à l'élaboration d'un cahier des charges, détermination des besoins en matériels, produits et denrées, réalisation d'un inventaire, gestion du coût matières, du coût de revient et des ventes.

Démarche qualité : écoute active de la clientèle, respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, adaptation aux modes de consommation, ...

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

?? Participer au processus d'inscription FDME

Être titulaire d'un CAP CSHCR OU un BAC pro CSR

??Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges.

Disponibilité pour des horaires décalés (travail matinal, week-end et jours fériés possible). Résistance à la chaleur et à une cadence soutenue.

Dynamisme, bonne élocution.

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

450 heures / an

Minimum 21 mois de contrat

TARIFS

??**en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

Selon le niveau de prise en charge, un complément de financement (reste à charge) est demandé à l'entreprise

A ajouter à partir de BAC+2

?? **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance – Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

PRÉINSCRIPTION [en ligne ICI](#)

INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes : 01 60 91 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

