



CONTENU DE FORMATION

Bloc 1 : Conception et organisation de prestations de restauration.

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

Bloc 2 : Préparation et productions de cuisine.

- Organiser et gérer les postes de travail
- Cuisiner
- Dresser, envoyer

Bloc 3 : Gestion de l'activité de cuisine.

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

Bloc 4 : Langues vivantes étrangères

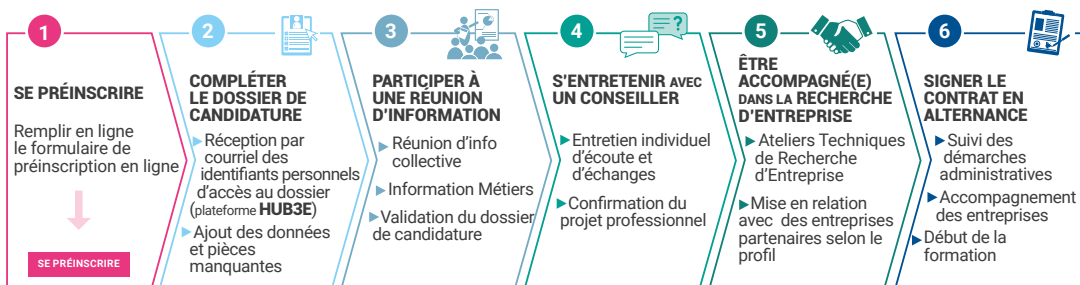
Bloc 5 : Arts appliqués à la profession

Bloc 6 : Expression française et ouverture sur le monde

Lieu d'exercice de l'activité

Tout type de restaurants : gastronomiques, traditionnels, spécialisés.

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

HANDICAP

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur 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.



Mis à jour en septembre 2021

BREVET PROFESSIONNEL ASCR : ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

**SUR
2 ANS**
2 JOURS CFA
3 JOURS
ENTREPRISE



Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale

OBJECTIFS

Le titulaire du BP ASCR est un professionnel hautement qualifié 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

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire Sommelier en 1 an après le CAP
- Mention Complémentaire Barman en 1 an après le CAP
- Brevet de Maîtrise
- BTS Management en Hôtellerie Restauration ...

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Chef de Rang
- Maître d'hôtel...

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP CSHCR

Prérequis exigés :

Pas de contre-indications à : la station debout prolongée, le port de charges lourdes ou de contraintes des horaires travail des jours fériés et week-end.

Résistance au stress, bonne présentation et élocution.

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Jeune de
16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Sans condition
d'âge

CALENDRIER

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

DURÉE

450 heures / an

TARIF

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

2/ financement personnel : nous contacter.