



Mis à jour en novembre 2023

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/la titulaire du BP ASCR 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

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- Mention Complémentaire Sommelier·ère
- Mention Complémentaire Barman·aid

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

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

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP CSHCR ou BAC pro CSR ou BAC techno. Hôtellerie

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



Être âgé
de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



demandeur
d'emploi à partir
de 26 ans

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.



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 : 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

Bloc 3 : Gestion de l'activité de restauration

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

Bloc 4 : Langue vivante étrangère

Bloc 5 : Arts appliqués à la profession

Bloc 6 : Expression française et ouverture sur le monde

Lieu d'exercice de l'activité

Restaurants gastronomiques ou traditionnels français.

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

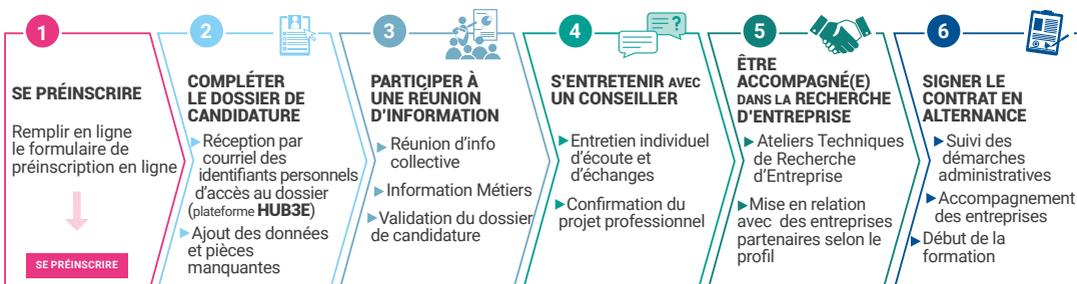
HANDICAP

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.

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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