

Niveau 4 | Sur 2 ans | Apprentissage

RNCP : 38429 date publication : 21/12/2023

Certification : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Formation disponible sur Septèmes les Vallons 13240



Le titulaire du BP ASCR maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente.

PRÉREQUIS

Pour intégrer la formation, il faut...

- Avoir moins de 30 ans
- Niveau minimum : diplôme de niveau III de type CAP (certificat d'aptitude professionnelle) ou BEP dans le même secteur d'activité.
- Mobilité et aptitudes aux tâches physiques
- **Permis B non obligatoire**

APTITUDES

Les qualités nécessaires pour exercer ce métier

- Ecoute et créativité
- Sens des responsabilités
- Respect des procédures
- Esprit d'équipe et présence

COMPÉTENCES MÉTIER

Les tâches que je vais apprendre

- 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

FINANCEMENT

- **Formation prise en charge**
- **Salaire payé par l'entreprise**
- **Aides financières possibles** pour le permis de conduire/l'accès au logement/l'achat d'équipement pédagogique

MODALITÉS PRATIQUES

Quand et comment intégrer la formation

- Entrées en continu, tout au long de l'année en fonction des places disponibles
- Maximum un mois de délai d'accès
- Pré-inscription sur dossier
- + entretien de positionnement
- Inscription avec la signature d'un contrat de travail

ACCESSIBILITÉ

- **Accès transport en commun :**
Bus RDT13 – RTM
Accès PMR



- Formation adaptée
- Référente handicap : Hélène INGOUF 06 72 59 99 51
Mail : hingouf@formationmetier.fr

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Vanina Giannini

| 06 10 77 84 71 | vanina.giannini@sainteelisabeth.org |



ÉTUDES | 2 ANS D'ALTERNANCE CFA/ENTREPRISE | 39h/semaine – 800h en centre, examen inclus

CONTENU

Méthodes pédagogiques

- Alternance de cours théoriques et d'exercices pratiques sur plateau technique agréé en présence de formateurs experts
- E-Campus
- Suivi individualisé

Domaine professionnel

- Expression française et Ouverture sur le monde
- Sciences Appliquées
- Arts Appliqués
- Gestion de l'activité
- Anglais
- Technologie et pratiques professionnelles

MODALITES D'ÉVALUATION

- Épreuves ponctuelles
- Validation des domaines selon référentiel de compétences
- Soutenance d'un dossier
- Possibilité de repasser certains blocs de compétences si échec

Agréments et/ou centre d'examen



Taux de réussite

2023	2022	2021	2020
100%	50%	/	/

Taux d'emploi

2023	2022	2021	2020
100%	100%	/	/



APRES LA FORMATION | Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie

POURSUITE DES ETUDES

- Mention Complémentaire Sommelier en 1 an après le CAP
- Mention Complémentaire Barman en 1 an après le CAP
- Brevet de Maîtrise
- BTS MHR (à l'UFA STE ELISABETH)

EMPLOIS POSSIBLES

- Chef de Rang
- Maître d'hôtel...

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Vanina Giannini

| 06 10 77 84 71 | vanina.giannini@sainteelisabeth.org |