

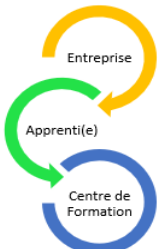



Formation inscrite au RNCP 37558  
 Certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse  
 Date d'enregistrement de la certification : 15/05/2023  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37558>



**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.**

→ PUBLIC CONCERNÉ	16-29 ans
→ OBJECTIFS	<p>Durant la formation du BP Arts du service et commercialisation en restauration (ASCR), les apprentis seront formés autour de trois pôles de compétences et les activités qui leur correspondent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Conception et organisation de prestations de restauration</u> : Concevoir les prestations ; planifier les prestations ; gérer les approvisionnements et les stocks</li> <li>• <u>Commercialisation et service</u> : Établir et maintenir une relation client ; contribuer à la conception des outils de commercialisation ; réaliser l'organisation et la préparation du service ; vendre et assurer la prestation de salle</li> <li>• <u>Gestion de l'activité de restauration</u> : Gérer la qualité en restauration ; animer une équipe ; gérer son parcours ; reprendre ou créer une entreprise</li> </ul>
→ PRÉ-REQUIS/ CONDITIONS D'ADMISSION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Être de nationalité française ou bien autorisé à travailler en France</li> <li>• Être âgé de 16 à 29 ans à la date de signature du contrat, admission possible au-delà de 29 ans pour les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les personnes reconnues travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise</li> <li>• Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP), de niveau 4 (BP, bac pro) ou de niveau 5 (BTS) dans l'hôtellerie-restauration</li> </ul>
→ DURÉE DU CONTRAT/ RYTHME ALTERNANCE	Formation sur 2 ans (840h) soit 1 semaine par mois au CFA (12 semaines/an) le reste en entreprise. La durée de la formation peut être réduite à 6 mois ou augmentée à 3 ans selon le positionnement et les acquis antérieurs (décret n°2020-372 du 30/03/2020)
→ MODALITÉS ET DELAIS D'ACCES	Entretien individuel, réponse à l'issue de l'entretien Signature d'un contrat d'apprentissage
→ TYPE DIPLOME	Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale - Niveau 4
→ POURSUITES D'ÉTUDES	<p>Le Brevet professionnel ASCR a pour vocation une insertion professionnelle immédiate, mais il est possible de poursuivre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mention Complémentaire Barman (18 ans)</li> <li>• Mention Complémentaire sommellerie (18 ans)</li> <li>• BTS Management en hôtellerie restauration <u>option A</u> management d'unité de restauration, <u>option C</u> management d'unité d'hébergement</li> </ul>
→ DÉBOUCHÉS	<p>Secteurs d'activités : Restaurants à vocation gastronomique                  Type d'emplois accessibles : Chef de rang, Maître d'hôtel</p>
→ LES ATOUTS DU CENTRE DE FORMATION	<p>Partenariats privilégiés avec l'UMIH14 et les membres de la confrérie des disciples d'ESCOFFIERS                  Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation, Technique de Recherche d'Emploi                  Enseignements transversaux                  Expérience de plus de 150 ans dans la formation et l'insertion des jeunes</p>
→ SERVICES PRATIQUES	<ul style="list-style-type: none"> <li> Accessibilité aux personnes en situation de handicap</li> <li> Accès au SELF</li> <li> Ligne de bus Astro-bus, ligne SNCF</li> <li> Sur place : internat éducatif pendant les semaines de regroupement, Possibilité de logement au Foyer Jeunes Travailleurs (FJT)</li> </ul>

# BP ASCR (en apprentissage)

<p>→ CONTENU DE LA FORMATION</p>	<p><b>Enseignement professionnel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratique professionnelle</li> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Connaissances des produits</li> <li>• Gestion appliquée</li> <li>• Sciences appliquées</li> </ul>		<p><b>Enseignement général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expression française et ouverture sur le monde</li> <li>• Gestion de l'activité de restauration</li> <li>• Anglais</li> <li>• Arts appliqués à la profession</li> </ul>	
<p>→ METHODES ET MOYENS MOBILISÉS</p>	<p>Rythme de l'alternance CFA / Entreprise</p> 	<p>Enseignement en modularisation en digital Learning et présentiel</p> <p>Livret d'apprentissage Numérique</p> 	<p>Livret de suivi Pédagogique</p> 	<p>L'organisation de la Formation (Planning, cours, résultats, absences)</p> 
<p>→ MODALITÉS D'ÉVALUATIONS</p>	<p>Un test de positionnement est effectué à chaque admission. Des évaluations d'acquis sont réalisées tout au long de l'année en enseignement professionnel et général (Quiz, travaux pratiques, suivi entreprise + auto-évaluation). L'inscription au BP, diplôme de l'Education Nationale, se fera au travers de la validation de modules, de formations internes et de Contrôle en Cours de Formation (CCF). L'établissement est habilité centre d'examen par l'Education Nationale pour le CCF.</p>			

## Le contrat

Conclu par écrit, signé par :

- L'apprenti et son représentant légal si celui-ci est mineur
- L'employeur

Période d'essai du contrat d'apprentissage : 45 jours

Durée : 2 ans

Le contrat doit être signé avant l'intégration du jeune dans l'entreprise.

Les congés payés doivent être exclusivement pris pendant les périodes en entreprise

## L'apprenti et l'entreprise

Le maître d'apprentissage ou le tuteur a pour mission de contribuer à l'acquisition par l'apprenti des compétences correspondantes au diplôme préparé.

L'apprenti effectue le travail qui lui est confié par l'employeur et respecte le règlement intérieur de l'entreprise.

## Salaire

Un apprenti se forme en étant rémunéré par l'entreprise selon un pourcentage du SMIC, allant de 27% à 100%. L'âge, l'ancienneté dans l'entreprise et sa progression dans le ou les cycles de formation déterminent les conditions du contrat d'apprentissage.

## Aides Apprentis

Aides financières pour le transport, le permis B, le logement, carte étudiant des métiers, prime 1<sup>er</sup> équipement financement OPCO, self et Internat éducatif à tarifs préférentiels.

## Tarifs

La formation est gratuite, elle est financée à 100% par les Opérateurs de Compétences (OPCO) des employeurs via le coût contrat

**Vous souhaitez plus d'informations**  
**Contactez-nous...**

### Inscription et Renseignements

Accueil et secrétariat ouverts  
Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Marion LEROUX, Assistante pôle apprentissage  
☎ 02 31 61 24 32 ou par mail à :  
[cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org](mailto:cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org)

Stéphanie YANKOS, Chargée des relations entreprises  
☎ 07 60 41 89 62 ou par mail à :  
[stephanie.yankos@apprentis-auteuil.org](mailto:stephanie.yankos@apprentis-auteuil.org)

Delphine BOUTIGNY, Coordinatrice handicap  
☎ 06 11 61 43 70 ou par mail à :  
[delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org](mailto:delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org)



## % Indicateurs de résultats

**à venir**

Taux d'obtention du diplôme

**à venir**

Taux d'insertion métier visé

**à venir**

Nombre d'inscrits session 2024

**à venir**

Taux d'insertion générale

