



CFA Victorine Magne

Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration (ASCR)

Formation inscrite au RNCP 38429

Certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 21-12-23

Le BP « Arts du service et commercialisation en restauration » prépare à l'exercice des métiers du service en salle au sein d'établissements de restauration de qualité. Cette formation permet d'acquérir les compétences nécessaires à l'accueil des clients, à la mise en œuvre des arts de la table et à la commercialisation des produits de restauration. Le diplômé est capable d'assurer un service professionnel, de conseiller la clientèle sur les mets et boissons et de s'adapter à des publics variés, y compris en langue étrangère.

Formation par apprentissage

Prérequis

- Être de nationalité française ou bien autorisé à travailler en France
- 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
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP), de niveau 4 (BP, bac pro) ou de niveau 5 (BTS) dans l'hôtellerie-restauration

Modalités et délai sélection

- Entretien individuel, réponse à l'issue de l'entretien
- Signature d'un contrat d'apprentissage

Prochaines sessions

Entrée permanente

Objectifs

Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :

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 :

- **Conception et organisation de prestations de restauration :**

Concevoir les prestations ;

Planifier les prestations ;

Gérer les approvisionnements et les stocks

- **Commercialisation et service :**

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

- **Gestion de l'activité de restauration :**

Gérer la qualité en restauration ;

Animer une équipe ;

Gérer son parcours ;

Reprendre ou créer une entreprise

Programme de la formation :

- **Matières techniques :**

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Connaissances des produits
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

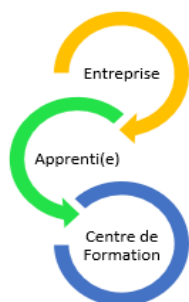
- **Matières générales :**

- Expression française et ouverture sur le monde
- Gestion de l'activité de restauration
- Anglais
- Arts appliqués à la profession

Méthodes pédagogiques mobilisées

- Présentiel et/ou à distance
- En petit groupe, mise en situation réelle, mode projet,
- Aménagement des cours selon les besoins
- Accompagnement individuel et personnalisé par un référent

Rythme de l'alternance
CFA / Entreprise



Enseignement en
modularisation en digital
Learning et présentiel

Livret d'apprentissage
Numérique



Livret de suivi
Pédagogique



L'organisation de la Formation
(Planning, cours, résultats,
absences)



Modalités d'évaluations

Au moment de l'admission :

Un test de positionnement est effectué à chaque admission.

En cours de formation :

Des évaluations d'acquis sont réalisées tout au long de l'année en enseignement professionnel et général (Quiz, travaux pratiques, suivi entreprise + auto-évaluation).

Le Brevet Professionnel, diplôme de l'Education Nationale, est validé par la réussite de modules, de formations internes et de Contrôle en Cours de Formation (CCF).

En fin de formation :

L'établissement est habilité centre d'examen par l'Education Nationale pour le CCF.

Des examens ponctuels et des CCF permettent de valider le BP.

Suite de parcours, débouchés, passerelles

Métiers visés :

Prioritairement, dans les établissements de restauration à vocation gastronomique, ou tout autres formes ou concepts de restauration.

Type d'emplois accessibles => Poste à responsabilités en cuisine :

- Serveur
- Chef de rang
- Maître d'hôtel

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts du service et commercialisation en restauration » peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Formations

- CS Barman
- CS Sommellerie
- BTS Management en hôtellerie

Passerelles possibles :

- BacPro Commercialisation et services en restauration
- Bac techno STHR sciences et services en restauration de l'hôtellerie et de la restauration

Durée

Formation sur 2 ans (840h) 12 semaines/an au CFA.

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)

Tarifs

Nous consulter Accueil et secrétariat ouverts, du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Assistant CFA :

☎ 02 31 61 24 32

Mail à : cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Site internet : <https://victorinemagne.apprentis-auteuil.org/>

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

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Locaux : réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Orientation et adaptations pédagogiques possibles, tutorée par un référent handicap

Coordonnées du référent handicap : Delphine BOUTIGNY ☎ 06 11 61 43 70

delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org

Indicateurs de résultats

A venir. Les taux ne sont pas représentatifs au regard des effectifs.

- Taux d'obtention du diplôme 100% (3 jeunes présentés à l'examen)
- Taux de recommandation par les jeunes (sur la base de 3 questionnaires de satisfaction remplis) 100%
- Taux d'insertion à l'issue du diplôme 100% + Taux d'insertion à l'issue de la formation de 67% (à 6 mois)

Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Les plus de la formation :

- 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

Contacts :

Assistant CFA ☎ 02 31 61 24 32

Mail cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Stéphanie YANKOS, Chargée des relations entreprises, ☎ 07 60 41 89 62

Mail stephanie.yankos@apprentis-auteuil.org