

Niveau 4 | Sur 2 ans | **Apprentissage**

## BREVET PROFESSIONNEL

## ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Formation disponible sur Septèmes les Vallons 13240



Le titulaire du BP ASCR est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation.

### 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 PMR
- Formation adaptée

**PLUS D'INFORMATION ? Contactez Vanina Giannini**

| 06 10 77 84 71 | [vanina.giannini@sainteelisabeth.org](mailto:vanina.giannini@sainteelisabeth.org) |



**ÉTUDES** | 2 ANS D'ALTERNANCE CFA/ENTREPRISE | 39h/semaine – 840h 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

2022  
**50%**

2021  
**Fermé**

2020  
**Fermé**

Taux d'emploi

2022  
**100%**

2021  
**nc**

2020  
**nc**



**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](mailto:vanina.giannini@sainteelisabeth.org) |