

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

BREVET PROFESSIONNEL ART DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION (NIVEAU IV)

GRETA des Yvelines (78)
Lycée Hôtelier de Guyancourt 78280

OBJECTIFS

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

Il aura acquis les compétences nécessaires pour:

- Exercer son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.
- Appliquer les techniques professionnelles de la salle (traditionnelle et haut de gamme)
- Réaliser les activités liées à l'accueil tant en français qu'en langue étrangère
- Etablir la comptabilité journalière, Appliquer la facturation, le contrôle des paiements
- Diriger un ou plusieurs commis de salle, reprendre une unité de restauration

CONTENU

Contenu Pédagogique:

- Expression et connaissance du monde - Arts appliqués-Gestion appliquée -Langue vivante - Sciences appliquées -Technologie appliquée et travaux pratiques
- Blocs de Compétences :
- RNCP38429BC01 – Concevoir et organiser les prestations de restauration et gestion des stocks
 - RNCP38429BC02 – Commercialiser et assurer le service et la vente
 - RNCP38429BC03 – Gérer l'activité de restauration, animer une équipe

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 850 h, dont 75% h en entreprise

DATES

Date de début : 15 septembre 2025

Date de fin : 18 juin 2027

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)

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 le domaine de la RESTAURATION

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (ex IV)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
Brevet Professionnel Art du Service et Commercialisation en Restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

examen en cours de formation & examens Ponctuels

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Poursuite d'étude en:

BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C

Mention Complémentaire Sommelier-ère

Mention Complémentaire Barman-aid

Evolutions Professionnelles: Chef de Rang Responsable d'équipe Maître d'hôtel

Directeur de restaurant...

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise en pratique intensive - compétences méthodologiques acquises rapidement en immersion.

75% de la formation se passe en entreprise, accompagné par un maître d'apprentissage, exerce son métier en immersion

25% de la formation se fait en centre au sein du lycée Guyancourt, équipé de plateaux Techniques, d'un suivi individualisé, de visites entreprises, d'un encadrement pédagogique

COÛT

0 euros (contrat d'alternance pris en charge par l'OpcO)

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Mme A. Sahinovic

mail: almira.sahinovic@ac-versailles.fr

tel: 06 18 75 09 87

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Bikoro

agnes.bikoro@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation

nous contacter

