

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Brevet professionnel) - Niveau 4
N° RNCP : RNCP37558, date d'enregistrement : 13/03/2015

Le/la titulaire de ce Brevet professionnel 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/elle exerce des fonctions d'organisation, d'encadrement, de préparation du service et de vente. Il/elle gère les approvisionnements en matériel et en produits et assure la gestion des stocks. Il/elle réalise les mises en place, répartit et organise le travail. Il/elle enregistre les réservations, assure l'accueil, informe et conseille les clients au moment de la commande.

Il/elle peut être amené(e) à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients. Il/elle reste attentif(ve) et disponible tout au long du service. Il/elle établit les additions, encaisse les paiements et contrôle les recettes. Le diplôme de BP ACSR permet d'occuper un poste de chef de rang puis d'évoluer vers un poste de Maître d'Hôtel.

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire du Brevet professionnel ACSR sera capable de :

- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle et gérer un rang
- Enregistrer les réservations, accueillir et conseiller une clientèle
- Découper et réaliser du flambage devant les clients
- Prendre les commandes
- Diriger et animer une petite équipe
- Gérer les approvisionnements en matériel et en produits
- Établir les additions et encaisser les paiements



DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 2 ans soit 812h

Une semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise
(voir calendrier)



PRÉREQUIS

Après un CAP Restaurant ; BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie ; BAC de la filière hôtellerie, en apprentissage de 16 à 29 ans

Possibilité de validation de la formation par blocs de compétences
Pour tout autre public : consulter l'ICEP



INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année.
- Rentrée tardive possible sous conditions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Dossier téléchargeable sur icepformation.com



MÉTIERS VISÉS

Responsable de salle, maître d'hôtel, commis de cuisine, chef de rang, serveur



PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du Brevet professionnel ACSR peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC+1 ou BAC+2. Exemple : BTS Management en hôtellerie-restauration ou une spécialisation en Certificat de Spécialisation Sommellerie.
Équivalences du BP : Diplôme de niveau 4



INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

Compétences visées

- Bloc 1 : Conception et organisation de prestations de restauration
- Bloc 2 : Commercialisation et service
- Bloc 3 : Gestion de l'activité de restauration

Enseignements généraux :

- Expression et connaissance du monde
- Anglais
- Arts appliqués à la profession



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mise en situation professionnelle
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation



E1 - Conception et organisation de prestation de restauration - Coef 4, forme : écrit, durée : 2h30

E2 - Commercialisation et service - Coef 12, forme : pratique, durée : 5h

E3 - Gestion de l'activité de restauration - Coef 5, forme : oral, durée : 30min

E4 - Langue vivante - Coef 3, forme : oral, durée : 20min

E5 - Arts appliqué à la profession - Coef 1, forme : écrit, durée : 1h

E6 - Expression et connaissance du monde - Coef 3, forme : écrit, durée : 3h

Épreuve facultative - LVF, durée : 15min

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.