

BREVET PROFESSIONNEL ARTS SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Le titulaire du « BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration » est un professionnel hautement qualifié grâce à sa parfaite maîtrise des techniques de service et de commercialisation de la restauration traditionnelle et à vocation gastronomique.

Fonctions

L'activité du titulaire du BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration (ASCR) consiste principalement à accueillir une clientèle française ou étrangère et à assurer le conseil et la vente de prestations de restauration.

Il organise, contrôle et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe.

Le métier se décline en 3 pôles :

Commercialisation et service

- Relation avec la clientèle (français et langues étrangères)
- Techniques de service :
- Concevoir et Promouvoir les supports de vente et les supports publicitaires

Prestations de restauration adaptées à un contexte donné

- Concevoir : sélection des produits et fixation du prix de vente
- Planifier l'organisation du travail
- Gérer les approvisionnements et les stocks

Gestion de l'activité

- Connaissances et application de la législation en vigueur

- Démarche qualité en vue de la satisfaction de la clientèle
- Procédures de contrôle en hygiène, sécurité et ergonomie
- Animer une équipe

Perspectives d'évolution

Le titulaire du BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration (ASCR) exerce dans les entreprises de restauration, de toutes tailles et de toutes catégories, recevant une clientèle française et étrangère. Ceci implique la connaissance pratique de la langue anglaise.

Dans ces activités, son degré d'autonomie varie selon le type d'entreprise.

En fonction de ses capacités personnelles, il pourra, après une période d'adaptation, postuler pour un emploi de maître d'hôtel.

Conditions d'accès à la formation

- Etre âgé de moins de 26 ans.
- Etre titulaire du CAP Restaurant ou du BEP Hôtellerie-restauration.
- Signer un contrat d'apprentissage, d'une durée de 2 ans, avec un employeur.
- Présélection sur dossier.
- Entretien de motivation.

Formation et rythme d'alternance

- 2 ans de formation.
- Au CFA, 12 stages d'une semaine (soit 400 h de formation) par année.
- 1 an de formation si titulaire du Bac Pro « commercialisation et service en restauration »

Enseignements dispensés au CFA

Domaines professionnels

- Organisation et production du service,
- Technologie professionnelle,
- Œnologie/boisson
- Communication
- Atelier expérimental,
- Gestion appliquée,
- Sciences appliquées.

Domaines généraux

- Française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués/cultures artistiques



**CFA Interprofessionnel de la Loire
Les Mouliniers**
28, rue des Mouliniers
BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99
www.cfa-mouliniers.com