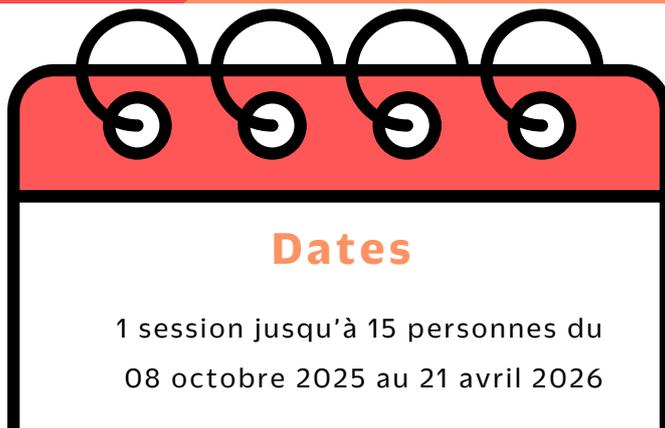


Prérequis



- Avoir plus de 18 ans
- Avoir un projet professionnel validé par une première expérience ou un stage
- Avoir été scolarisé et avoir au minimum un niveau A2 en français selon le CECRL



Dates

1 session jusqu'à 15 personnes du
08 octobre 2025 au 21 avril 2026



Objectifs

- Préparer et valider un Titre Professionnel de Niveau III d'Employé Polyvalent en Restauration afin d'exercer cet emploi
- Permettre à un public allophone d'acquérir les compétences langagières du métier
- Permettre à des personnes en recherche d'emploi de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste

Objectifs techniques

- CCP1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts
- CCP2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- CCP3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- CCP4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Durée

780H dont 175H (5 semaines)
en entreprise



Coût & Rémunération

- Formation prise en charge et rémunérée

Modalité et délais d'accès

1

Inscription via les prescripteurs et les partenaires ou les réseaux sociaux mobilisés.
Dès avril 2025

2

Entretien individuel de motivation avec test de connaissances
D'avril à octobre 2025

3

Retour sur la candidature avant une possible entrée en formation
D'avril à octobre 2025

4

Entrée en formation
8 Octobre 2025

Méthodes mobilisées



Centre de formation
Enseignement théorique



En restaurant-école
Consolidation théorique
et pratique



En entreprise
Mise en application des
savoirs

Notre méthodologie est basée sur le « act to learn » - agir pour apprendre.

Dans nos formations, chaque lieu d'apprentissage est conçu pour faciliter le développement des compétences transverses et liées au métier pour obtenir le titre professionnel visé.

Celles-ci sont travaillées dans nos restaurants-école afin de gagner en confiance pendant les temps en entreprise.

Les cours sont interactifs et variés : présentations, visites, rencontres avec des professionnels, études de cas etc. Autant de façons d'apprendre efficacement tout en restant actif.

Notre plus-value : Un accompagnement global.

Durant le parcours, un Conseiller Emploi Formation Insertion (CEFI) est à vos côtés pour vous accompagner. Des entretiens réguliers seront proposés afin de vous soutenir dans vos démarches socio-professionnelles.

Evaluation

1. Dès l'entrée, un test de positionnement nous permettra d'adapter votre parcours à vos besoins.
2. Durant votre parcours, des évaluations d'acquis réguliers (QCM, travaux pratique...).
3. Un suivi des compétences métiers et comportementales en entreprise.
4. Des auto-évaluations suivis d'échanges constructifs avec l'équipe pédagogique.
5. **Passage du titre professionnel de niveau III d'Employé polyvalent en restauration**



Première promotion - 2024-2025

Nombre total de jeunes inscrits sur le parcours	14	Taux d'obtention du diplôme	82 % Réussite totale 18% Réussite Partielle
Taux de recommandation de la formation	77 %	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois en emploi selon les répondants à l'enquête	Communication des résultats à partir de décembre 2025
Taux de présentation à l'examen	78 %	Dont taux d'insertion dans le secteur visé	

Les données sont calculées sur la base de 11 stagiaires

Mise à disposition des indicateurs nationaux sur le site [Inserjeunes.education.gouv.com](https://inserjeunes.education.gouv.com)



Référente handicap

Dorothee DUMAS

dorothee.dumas@apprentis-auteuil.org

[Fiche de contact](#)

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Après la formation

Emplois possibles

Employé polyvalent de restauration, employé de cafétéria, agent de restauration rapide, préparateur en point chaud

Formations possibles

Commis de cuisine, serveur en restauration

Pôle Avenir Emploi de la Fondation Apprentis d'Auteuil

Gaële BRANDEHO Coordinatrice Emploi Formation Insertion

gaele.brandeho@apprentis-auteuil.org

07 62 71 40 88

<https://aura.apprentis-auteuil.org/editorial/pole-avenir-emploi/>

