

## Prérequis



- Avoir entre 16 et 29 ans
- Avoir un projet professionnel en alternance en lien avec le secteur de la restauration
- Savoir lire, écrire et compter en français

## Dates

1 session jusqu'à 10 personnes en  
septembre 2025  
1 session jusqu'à 10 personnes en janvier  
2026

|  Objectifs                                                                                                                                                                                                                         |  Objectifs techniques                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer et valider un Titre Professionnel de Niveau III de serveur en restauration afin d'exercer un emploi en service</li> <li>• Permettre à des personnes en apprentissage de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste</li> </ul> | <p>CCP1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration<br/>CCP2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande<br/>CCP3 : Réaliser le service en restauration</p> |



## Durée

10 mois de formation  
2 semaines en formation  
et 4 semaines en  
entreprise



## Coût & Rémunération

- Formation prise en charge par AKTO de l'OPCO (OPCO)
- A partir de 27% du SMIC, évolutif en fonction de l'âge et de la situation pour plus de précision rendez-vous sur [service-public.fr](https://service-public.fr)

## 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  
Entre avril et septembre 2025

3

Phase d'accompagnement à la recherche d'un contrat d'apprentissage  
Entre avril et septembre 2025

4

Signature tripartite du CERFA (si entreprise trouvée)  
Entre juillet et novembre 2025

5

Entrée en formation  
Dès septembre 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 du titre de serveur en restauration**

**2022-2024 - \*sur la base de l'ancien titre professionnel de serveur en restauration de niveau III**

|                                                 |       |                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Nombre total de jeunes inscrits sur le parcours | 18    | Taux d'obtention du diplôme                                                                         | 58 %  |
| Taux de recommandation de la formation          | 100 % | Taux d'insertion professionnelle à 6 mois en emploi ou en formation chez les répondants à l'enquête | 100 % |
| Taux de présentation à l'examen                 | 40 %  | Dont taux d'insertion dans le secteur visé                                                          | 100 % |

Les données sont calculées sur la base de 7 jeunes  
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](mailto:dorothee.dumas@apprentis-auteuil.org)

Fiche de contact



Formation accessible aux personnes en situation de handicap

## Après la formation

**Emplois possibles**

serveur, commis de salle, runner etc.

**Formations possibles**

BP Barman, BP sommelier



**Pôle Avenir Emploi de la Fondation Apprentis d'Auteuil**

Mélie PROUST- Coordinatrice Emploi Formation Insertion

06 60 49 47 85

[melodie.proust@apprentis-auteuil.org](mailto:melodie.proust@apprentis-auteuil.org)

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

