SKOLA | Former et employer autrement

Se lancer dans la restauration
Une recette vers l'apprentissage

Pourquoi ?

- Me préparer et construire mon parcours de formation dans la restauration (gastronomie et art du service)
- Dès septembre, poursuivre mon parcours en contrat d'apprentissage afin de valider mon titre professionnel de serveur ou de commis de cuisine
- Me former aux savoir-être attendus en milieu professionnel

Comment ?

- Vivre l'experience professionnelle d'un serveur et d'un commis de cuisine au sein des restaurants
- 3 semaines en stage
- Bénéficier d'un accompagnement pour trouver mon contrat d'apprentissage

Ne pas jeter sur la voie publique

PÔLE AVENIR EMPLOI

SKOLA | Former et employer autrement

Quand ?

FORMATION DU 10 AVRIL AU 3 JUILLET 2025

SUIVI D'UN ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL POUR DECROCHER MON CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Pour qui ?

- 14 jeunes entre 16 et 30 ans
- en recherche d'emploi (inscrit demandeur d'emploi) et avec un projet professionnel validé
- niveau A2 en français validé

Où ?

- Aux restaurants-écoles
- En entreprise
- A Villeurbanne, au Pôle Avenir Emploi d'Apprentis Auteuil

la salle à manger RESTAURANT

CONTACT

Gaële BRANDEHO
gaële.brandeho@apprentis-auteuil.org
07 62 71 40 88