



**SKOLA**

**06 Mai 2026**  
**09:00 – 15:00**  
44 avenue Paul Kruger  
**69100** Villeurbanne

### Info partenaires !

#### // Pour qui ?

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Avoir validé son projet professionnel dans la restauration
- Avoir un niveau de français B1 confirmé
- Savoir lire, écrire et compter en français
- Accepter les contraintes horaires de la restauration et les déplacements.

#### // Quoi ?

**Une formation en apprentissage, de 11 mois**, préparant le « **Titre professionnel commis de cuisine** » ou « **Titre professionnel serveur** » ou « **Titre professionnel Employé Polyvalent de restauration** ».

La formation se déroule de **septembre 2026 à juillet 2027**, pour :

- **de la pratique en alternance** chez un employeur (via un contrat d'apprentissage)
- **de la pratique** encadrée par des formateurs dans nos **restaurants-école**, "La Salle à Manger" Confluence et Fourvière
- des **cours théoriques** au Pôle Avenir Emploi à Villeurbanne.
- Une seule promotion mixant commis de cuisine et serveurs et une formation pour les Employés Polyvalent de Restauration

#### **Rythme :**

□□ 4 semaines en entreprise / 1 semaine en centre de formation / 1 semaine en restaurant-école

#### // Objectifs

- **Se former** aux métiers de la restauration (commis de cuisine et/ou d'un serveur)
- **Développer les savoir-être** dans le monde professionnel

#### // Comment ?

Inscrire un.e jeune à l'information collective (suivie d'un entretien individuel) du :

- Mardi 6mai à 9h
- Mercredi 20 mai à 14h
-

Mardi 2 juin à 9h

Merci d'envoyer les CV des candidats par mail à [pae-rhone@apprentis-auteuil.org](mailto:pae-rhone@apprentis-auteuil.org)

**// Où ?**

Au Pôle Avenir Emploi, 44 avenue Paul Kruger à Villeurbanne

**// Documents**

[Fiche apprentissage commis de cuisine 2026](#)

[Fiche apprentissage serveur 2026](#)