

## Objectifs

- Préparer et valider un **Titre Professionnel** de Niveau III de **cuisinier** afin d'exercer l'emploi de commis de cuisine
- Permettre à des personnes en apprentissage de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste



## Objectifs techniques

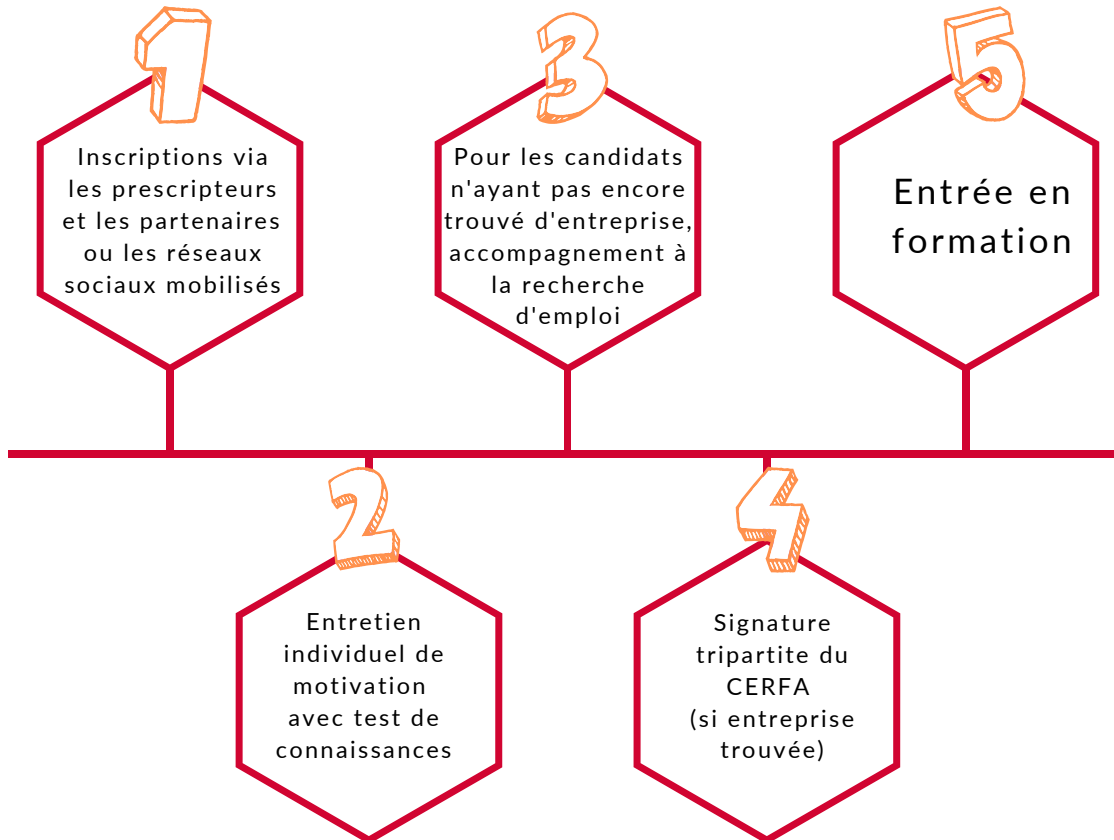
- CCP1 :Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- CCP2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- CCP3:Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant



## Prérequis

- Avoir entre 16 et 30 ans
- Avoir un projet professionnel en lien avec le secteur de la restauration
- Savoir lire, écrire et compter en français

## Modalités et délais d'accès



## Durée

11 mois de formation  
avec une alternance : 4 semaines en entreprise, 2 semaines en centre de formation

## Coût

Formation prise en charge par AKTO (OPCO)



Formation accessible aux personnes en situation de handicap

## Référent handicap :

Dorothee DUMAS  
06 68 91 62 93

[dorothee.dumas@apprentis-auteuil.org](mailto:dorothee.dumas@apprentis-auteuil.org)





## Méthodes mobilisées

Une **alternance** entre 3 lieux d'apprentissage

Enseignement  
technologique  
**Centre de  
formation**

Enseignement  
pratique  
**Restaurant  
école la Salle à  
Manger**

Enseignement  
pratique  
**Entreprise**

Chaque lieu d'apprentissage doit permettre de préparer les différents blocs de compétences qui composent chacun des titres professionnels. Un tronc commun de connaissances est dispensé puis des modules spécifiques sont enseignés selon le Titre Professionnel préparé.

Les différents modules de formation sont enseignés de façon interactive, en alternant les modalités pédagogiques : cours magistral, exposé, visite, intervenants professionnels, situation problème, etc.

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



## Evaluation

Des évaluations d'acquis régulières sont pratiquées via des QCM, des travaux pratiques mais également grâce au suivi en entreprise.

L'évaluation se veut formative et toujours dans l'optique de valoriser la progression de chacun. Elle est systématiquement accompagnée d'une auto-évaluation et d'un temps d'échange avec l'apprenant.

Passage de Titre Professionnel de niveau III  
Cuisinier

## Rémunération

### Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti

| Situation              | 16 à 17 ans                | 18-20 ans                  | 21-25 ans  | 26 ans et plus  |
|------------------------|----------------------------|----------------------------|--|---|
| 1 <sup>ère</sup> année | 27% du Smic, soit 453,32 € | 43% du Smic, soit 721,95 € | Salaire le + élevé entre 53% du Smic, soit 889,84 € et 53% du salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage | 100% du Smic<br>Salaire le + élevé entre le <u>Smic</u> (1 678,95 €) et le salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage |

**90% de réussite** au titre professionnel sur les 3 dernières années

**Après la formation** ➔  
**Emplois possibles**

Commis de cuisine, second de cuisine, etc.

**Contact** Fondation Apprentis d'Auteuil - Pôle Avenir Emploi  
44, avenue Paul Kruger 69100 Villeurbanne  
07 62 61 98 40 / [paе-rhone@apprentis-auteuil.org](mailto:paе-rhone@apprentis-auteuil.org)  
<https://pole-avenir-emploi.apprentis-auteuil.org>

