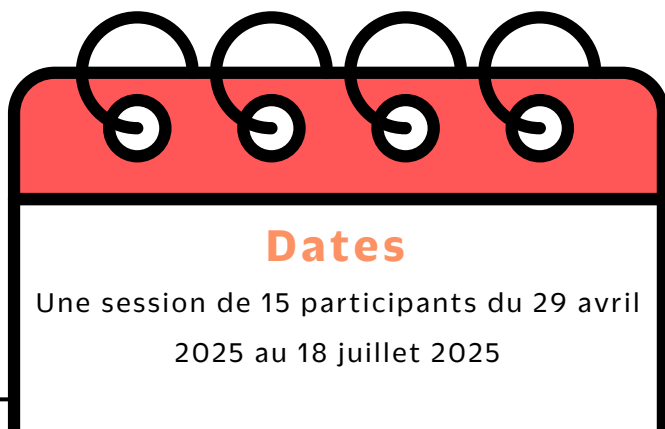


Prérequis



- Avoir entre 16 et 29 ans
- Avoir un projet professionnel dans le secteur du commerce ou de la restauration (avec première expérience ou non)
- Savoir lire, écrire et compter en français



Dates

Une session de 15 participants du 29 avril 2025 au 18 juillet 2025



Objectifs

- Identifier le secteur de la vente ou de la restauration et les besoins des entreprises
- Consolider et valider son projet pro en développant sa capacité à le présenter
- Valider son contrat d'apprentissage auprès des employeurs partenaires du centre de formation

Objectifs techniques

- Identifier ses forces: travailler les compétences comportementales et les savoirs de base liés au commerce et à la restauration
- Sécuriser le parcours en accompagnant à la levée de freins périphériques (mobilité, accès aux droits, santé, logement, garde d'enfants, ..)



Durée

249 heures en formation
70 heures en entreprise



Coût & Rémunération

- Formation financée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes dans le cadre d'un Pacte Régional pour l'Emploi
- Indemnités selon barèmes Région

Modalité et délais d'accès

1

Inscription via les prescripteurs et les partenaires ou les réseaux sociaux mobilisés.
Dès Février 25

2

Entretien individuel de motivation avec test de connaissances
De Fév à Avril

3

Entrée en session
PROPULSE

4

Signature du contrat d'apprentissage
Ou
Accompagnement à la recherche de l'employeur

5

Entrée en apprentissage

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-écoles 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...
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 Commis de cuisine.**



 2022-2023	Taux de satisfaction 2023	Taux d'insertion à 6 mois
• 33% de réussite totale • 67% de réussite partielle • Si moins de 20 stagiaires, calculer sur 2 promo	100% des stagiaires se disent très satisfaits ou satisfaits.	• ... % en emploi • ... % en emploi dans le secteur visé • ... % en formation
Sur la base de .. jeunes		
si formation en apprentissage ajoutez le taux de rupture sinon enlever cette ligne (3 points a gauche > supprimer cette ligne)		



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

Commis de cuisine, second de cuisine, etc.

Formations possibles

BP Art de la cuisine, Cuisinier niveau IV

Pôle Avenir Emploi de la Fondation Apprentis d'Auteuil

Melodie Proust, Conseillère Emploi Formation et Insertion

06 60 49 47 85

melodie.proust@apprentis-auteuil.org

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

