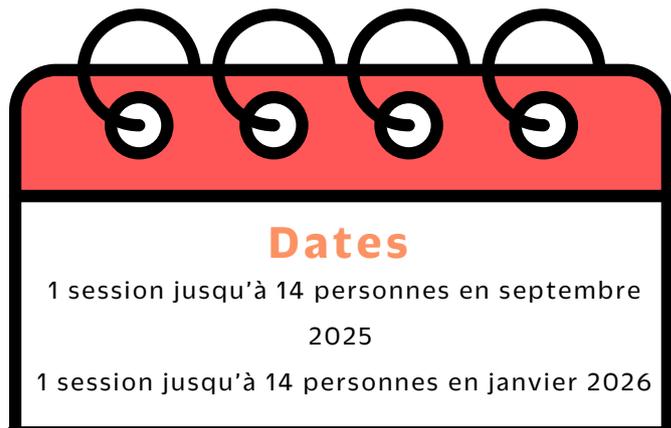
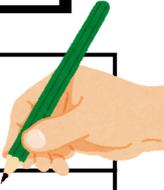


Prérequis



- 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



 Objectifs	 Objectifs techniques
<ul style="list-style-type: none"> • Préparer et valider un Titre Professionnel de Niveau III de commis de cuisine • Permettre à des personnes en apprentissage de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste 	<ul style="list-style-type: none"> • CCP1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits • CCP2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts • CCP3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds • CCP4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux



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

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 commis de cuisine**



2023-2024 - *sur la base de l'ancien titre professionnel de cuisinier de niveau III

Nombre total de jeunes inscrits sur le parcours	11	Taux d'obtention du diplôme	71%
Taux de recommandation de la formation	100 %	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois en emploi selon les répondants à l'enquête	60 %
Taux de présentation à l'examen	63 %	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



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

Mélie PROUST- Coordinatrice Emploi Formation Insertion

06 60 49 47 85

melodie.proust@apprentis-auteuil.org

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

