

Prérequis



- Avoir entre 16 et 29 ans (sauf pour les personnes avec RQTH)
- Avoir un projet professionnel 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 <u>Titre Professionnel</u> Commis de Cuisine de Niveau III • Exercer un métier dans le service • 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

1 semaine en centre de formation (473 heures)
2 semaines chez l'employeur (931 heures)
Au total = 1404 heures



Coût & Rémunération

- Formation prise en charge par AKTO
- 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](https://www.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
De Mai à Septembre 2025

4

Signature tripartite du CERFA (si entreprise trouvée)
Entre Mai et Septembre 2025

5

Entrée en formation
En 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.

RESTAURATION laissez : "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 pratiques...).
3. Un suivi des compétences métiers et comportementales en entreprise.
4. Des auto-évaluations suivies d'échanges constructifs avec l'équipe pédagogique.
5. **Passage du TP de niveau III du titre Commis de Cuisine**



Nombre total de jeunes inscrits sur le parcours 2023/2024	5	Taux d'obtention du diplôme	100 %
Taux de recommandation de la formation 2023/2024	95 %	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois en emploi	83 %
Taux de présentation à l'examen	83 %	Dont taux d'insertion dans le secteur visé	83 %

Les données sont calculées sur la base de 6 jeunes
Mise à disposition des indicateurs nationaux sur le site [Inserjeunes.education.gouv.com](https://inserjeunes.education.gouv.com)



Référente handicap :
Caroline JOUBERT
caroline.joubert@apprentis-auteuil.org
Fiche de contact 

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Après la formation

Emplois possibles
Commis de cuisine, Commis de cuisine en collectivités

Formations possibles
Cuisinier en collectivités / responsable de cuisine en restauration collective

Pôle Avenir Emploi de la Fondation Apprentis d'Auteuil
Delphine ALLIBERT, Coordinatrice Emploi Formation Insertion
06 63 71 08 83

delphine.allibert@apprentis-auteuil.org

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

