

## 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



## Dates

1 session unique du 18 septembre 2025 au 3 juillet 2026 pour un groupe de 12 apprentis maximum

|  Objectifs                                                                                                                                                                                                                                                 | Objectifs techniques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer et valider un <u>Titre Professionnel</u> Employé Polyvalent en Restauration de Niveau III</li> <li>• Exercer un métier dans le service</li> <li>• Permettre à des personnes en apprentissage de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• CCP1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts</li> <li>• CCP2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking</li> <li>• CCP3: Accueillir, conseiller et servir la clientèle</li> <li>• CCP4: Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels</li> </ul> |



## 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://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



**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 Employé Polyvalent en Restauration



|                                                           |      |                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------|-------|
| Nombre total de jeunes inscrits sur le parcours 2023/2024 | 6    | 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](mailto:caroline.joubert@apprentis-auteuil.org)  
**Fiche de contact**

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

## Après la formation

**Emplois possibles**  
Employé polyvalent de restauration / agent de restauration / employé de restauration collective

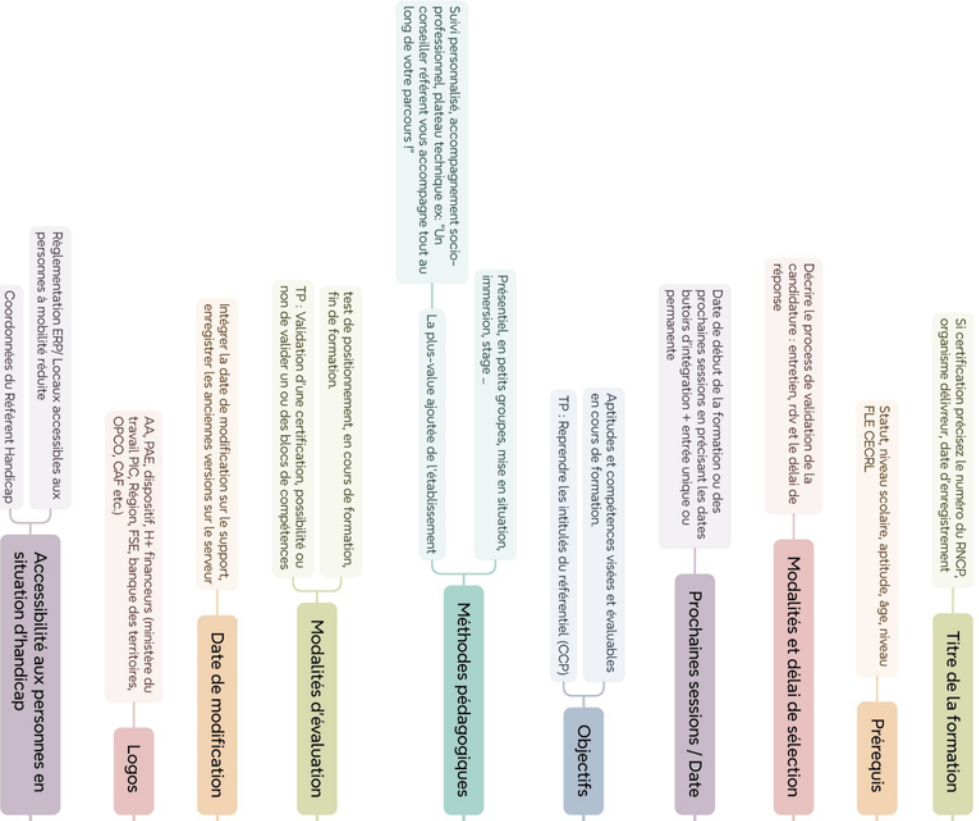
**Formations possibles**  
Cuisinier en collectivités / responsable de cuisine en restauration collective

**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](mailto:delphine.allibert@apprentis-auteuil.org)

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





**Fiche Action de Formation**

