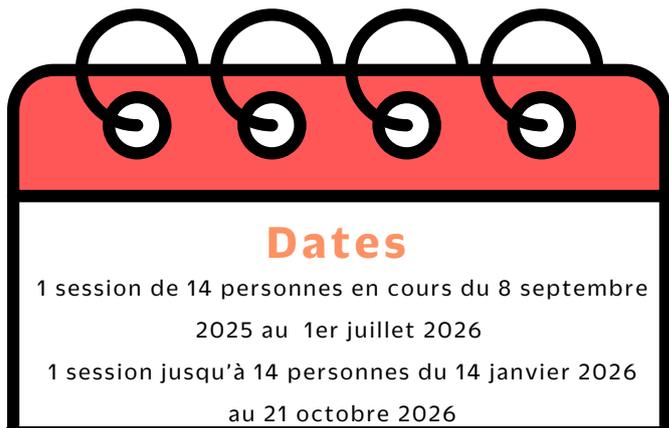


## Prérequis



- 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"> <li>• Préparer et valider un Titre Professionnel de Niveau III de commis de cuisine</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 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits</li> <li>• CCP2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts</li> <li>• CCP3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds</li> <li>• CCP4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux</li> </ul>



## 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](http://service-public.fr)

## Modalité et délais d'accès

1

Inscription via les prescripteurs et les partenaires ou les réseaux sociaux mobilisés.  
 Dès octobre 2025

2

Entretien individuel de motivation avec test de connaissances  
 Entre octobre 2025 et janvier 2026

3

Phase d'accompagnement à la recherche d'un contrat d'apprentissage  
 Entre novembre 2025 et janvier 2026

4

Signature tripartite du CERFA (si entreprise trouvée)  
 Entre novembre 2025 et février 2026

5

Entrée en formation  
 Dès janvier 2026

# 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](http://Inserjeunes.education.gouv.com)



Référente handicap :

Dorothee DUMAS

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

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

