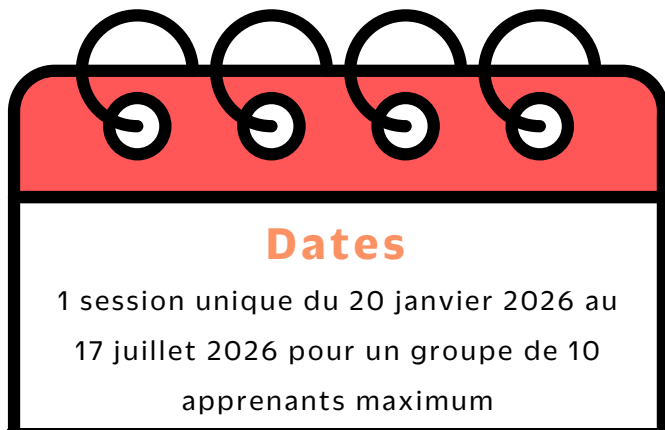


Prérequis



- Savoir lire, écrire et compter en français avec un niveau A2
- Avoir un projet professionnel en lien avec le secteur de la restauration
- Justifier d'une situation administrative couvrant a minima l'intégralité de la formation



Dates

1 session unique du 20 janvier 2026 au 17 juillet 2026 pour un groupe de 10 apprenants maximum



Objectifs

- Préparer et valider un Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration de Niveau III
- Développer les compétences langagières en lien avec le métier
- Exercer un métier dans la restauration
- Travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste

Objectifs techniques

- CCP1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts
- CCP2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- CCP3: Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- CCP4: Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels



Durée

754 heures, 579 en centre de formation et 175 heures de stage



Coût & Rémunération

- Formation prise en charge par la Région AuRA dans le cadre d'un PRE
- Indemnisation selon statut individuel

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 fin Octobre et Décembre 2025

3

Phase de rencontre avec le futur employeur

Début Janvier 2026

4

Retour sur la candidature suite au rdv employeur

Mi Janvier 2026

5

Entrée en formation

20 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 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	10	Taux d'obtention du diplôme	70 %
Taux de recommandation de la formation 2023/2024	95 %	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois en emploi	80 %
Taux de présentation à l'examen	100 %	Dont taux d'insertion dans le secteur visé	

Les données sont calculées sur la base de 6 jeunes
Mise à disposition des indicateurs nationaux sur le site 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
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

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

