

Prérequis

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Avoir validé un projet professionnel dans la restauration
- Être en recherche d'une alternance dans la restauration pour 2026-2027
- Être demandeur d'emploi inscrit.e ou non à France Travail
- Savoir lire, écrire et compter en français

Dates

Une session de 14 personnes
du 25 mars au 16 juin 2026

Objectifs

- Apprendre à rechercher son futur employeur (apprentissage, contrats de travail ou formation continue) pour une suite de parcours conforme à son projet
- Consolider son projet professionnel en développant sa capacité à le présenter
- S'initier aux métiers de la restauration et mettre en application ses compétences en situation réelle au sein d'un restaurant école
- Identifier ses forces: travailler les compétences comportementales et les savoirs de base liés à la restauration
- Etre accompagné à la levée de freins périphériques (mobilité, accès aux droits, santé, logement, garde d'enfants, ...)

Durée

108 heures en centre de formation
96 heures en restaurant-école
105 heures en entreprise

Coût & Rémunération

Formation prise en charge non rémunérée

Modalité et délais d'accès

1

Inscription via les prescripteurs et les partenaires ou les réseaux sociaux mobilisés.
Dès janvier 2026

2

Entretien individuel de motivation avec test de connaissances
De janvier à mars 2026

3

Retour sur la candidature avant une possible entrée en formation
De janvier à mars 2026

4

Entrée en formation + accompagnement à la recherche d'un contrat d'apprentissage
25 mars 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. 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, une Conseillère 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. Test d'admission à l'entrée en formation
2. Suivi des compétences comportementales
3. Evaluation en stage



Année 2024 - Mise à disposition des indicateurs nationaux sur le site [Inserjeunes.education.gouv.com](https://inserjeunes.education.gouv.com)

Nombre total de jeunes inscrits sur le parcours	10	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois en emploi / formation	100 %
Taux de recommandation de la formation	90 %		



Référente handicap :

Dorothee DUMAS

dorothee.dumas@apprentis-auteuil.org

Fiche de contact



Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Après le pro'pulse

Formations possibles dans notre structure

Titre Professionnel de niveau 3 en tant que commis de cuisine, employé polyvalent de restauration, serveur.

Emplois possibles

Cuisinier, serveur, employé de restauration

Pôle Avenir Emploi de la Fondation Apprentis d'Auteuil

Mélodie PROUST, Coordinatrice Emploi Formation Insertion

06 60 49 47 85

melodie.proust@apprentis-auteuil.org

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

