

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 8 septembre 2026 au 30 juillet 2027 pour un groupe de 12 apprentis maximum

 Objectifs	Objectifs techniques
• Préparer et valider un <u>Titre Professionnel</u> Serveur 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	• CCP1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration • CCP2 : Accueillir, conseiller et prendre sa commande • CCP3 : Réaliser le service en restauration



Durée

1 semaine en centre de formation (486 heures)
2 semaines chez l'employeur (945 heures)
Au total = 1431 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

Modalité et délais d'accès

1

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

2

Entretien individuel de motivation avec test de connaissances
Entre Avril et Septembre 2026

3

Phase d'accompagnement à la recherche d'un contrat d'apprentissage
De Mai à Septembre 2026

4

Signature tripartite du CERFA (si entreprise trouvée)
Entre Juin et Septembre 2026

5

Entrée en formation
8 Septembre 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 Serveur



Nombre total de jeunes inscrits sur les parcours 2023/2024 et 2024/2025	7	Taux d'obtention du diplôme	86 %
Taux de recommandation des formations 2023/2024 et 2024/2025	92 %	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois en emploi	71 %
Taux de présentation à l'examen	100 %	Dont taux d'insertion dans le secteur visé	71 %
Les données sont calculées sur la base de 7 jeunes sur 2 promotions en formation continue. 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

Serveur, commis en restauration

Formations possibles

Demi chef de rang, chef de rang

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/>

