

Objectifs

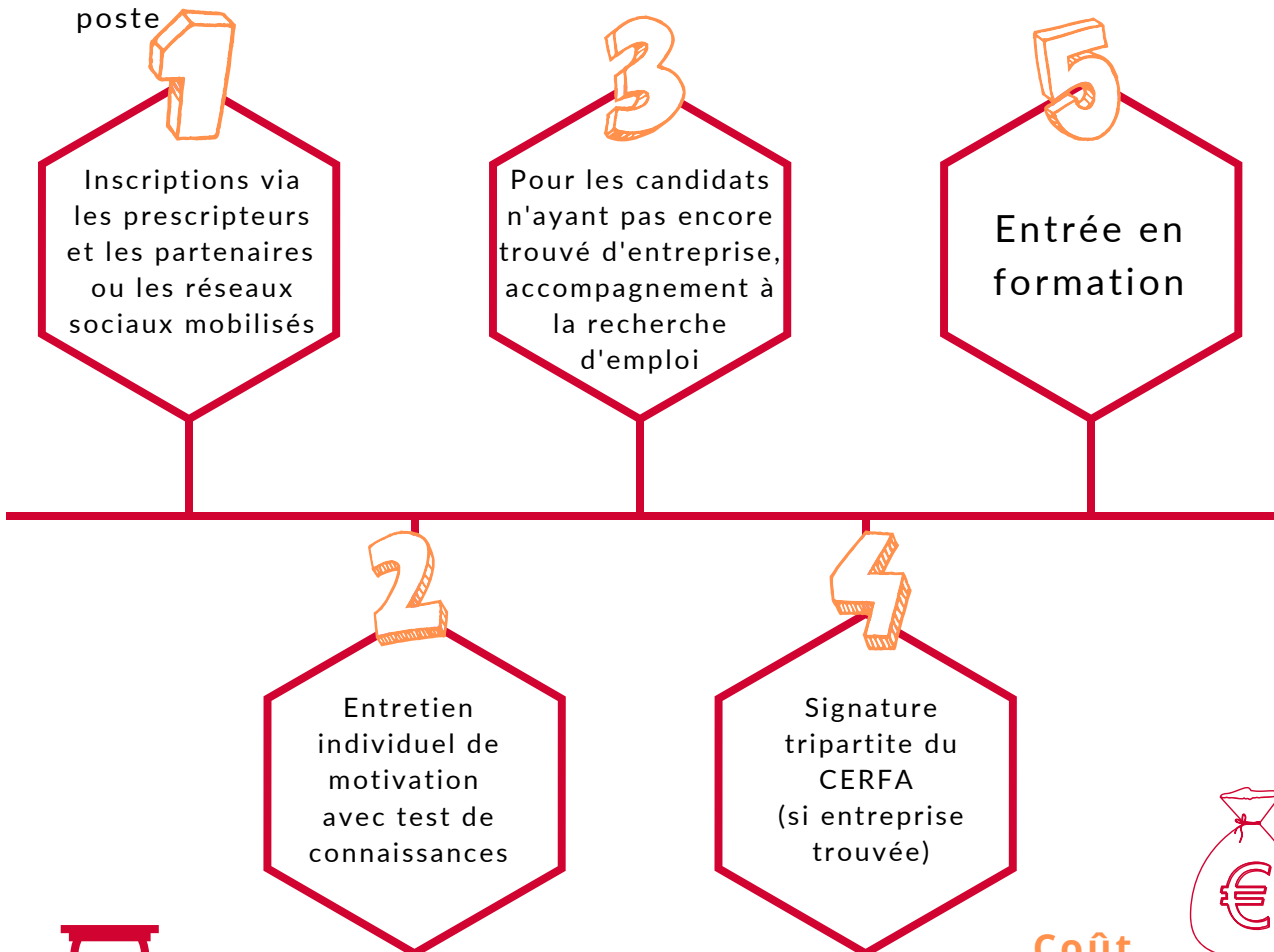
- Préparer et valider un **Titre Professionnel** de Niveau III d'**agent de restauration** afin d'exercer l'emploi d'agent de restauration
- Permettre à des personnes en apprentissage de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste



Prérequis

- Avoir entre 16 et 30 ans
- Avoir un projet professionnel en lien avec le secteur de la restauration
- Savoir lire, écrire et compter en français

Modalités et délais d'accès



Durée

9 mois de formation

avec une alternance : 3 semaines en entreprise, 1 semaine en centre de formation

Coût



Formation prise en charge par AKTO (OPCO)

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Référent handicap :

Dorothee DUMAS

06 68 91 62 93

dorothee.dumas@apprentis-auteuil.org



Méthodes mobilisées

Une **alternance** entre 3 lieux d'apprentissage



Chaque lieu d'apprentissage doit permettre de préparer les différents blocs de compétences qui composent chacun des titres professionnels. Un tronc commun de connaissances est dispensé puis des modules spécifiques sont enseignés selon le Titre Professionnel préparé.

Les différents modules de formation sont enseignés de façon interactive, en alternant les modalités pédagogiques : cours magistral, exposé, visite, intervenants professionnels, situation problème, etc.

Notre méthodologie est basée sur le « **act to learn** » - **agir pour apprendre**.



Evaluation

Des évaluations d'acquis régulières sont pratiquées via des QCM, des travaux pratiques mais également grâce au suivi en entreprise.

L'évaluation se veut formative et toujours dans l'optique de valoriser la progression de chacun. Elle est systématiquement accompagnée d'une auto-évaluation et d'un temps d'échange avec l'apprenant.

Passage de Titre Professionnel de niveau III
Agent de restauration

Rémunération

Salaire de l'apprenti



La rémunération de l'apprenti est calculée en pourcentage du SMIC selon son âge

Depuis le 1er Janvier 2019

- Apprenti de moins de 18 ans: 27% soit 432,84 €
- Apprenti de 18 à 20 ans : 43% soit 689,34 €
- Apprenti de 21 à 25 ans : 53% soit 849,65 €
- Apprenti de 26 ans et plus : 100% soit 1603,12 €



90% de réussite au titre
professionnel sur les 3
dernières années

Après la formation ➔
Emplois possibles

Agent de restauration, Commis de cuisine

Contact Fondation Apprentis d'Auteuil - Pôle Avenir Emploi

8, rue Emile Gueymard 38000 Grenoble

pae-isere@apprentis-auteuil.org

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

