



FORMATION APPRENTI·E SERVEUR EN RESTAURATION



Gratuite et certifiante

INFORMATIONS UTILES EN UN CLIN D'OEIL



Certifications préparées :

Titre à finalité professionnelle de service en restauration niveau 3 (RNCP 37860)
Possibilité de valider la totalité ou par bloc de compétences
Diplôme de compétence en langue française professionnelle (DCL)



Durée d'apprentissage et horaires :

13 mois (dont 4 semaines de préparation à l'entrée en alternance)
Lundi au vendredi de 9h à 17h



Lieu :

Montreuil (M° Mairie de Montreuil, ligne 9)



Rémunération :

Salarié.e en contrat d'apprentissage



Modalités pédagogiques

- Formation 100% en présentiel
- Cours théoriques et pratiques
- Ateliers de mise en situation
- Visites et découverte de l'environnement professionnel
- Stage en entreprise
- Mise à disposition d'une tenue professionnelle et d'un livret d'accueil



Modalités d'évaluation

- Evaluation initiale
- Evaluation continue (Quizz, tests, entretiens individuels)
- Examens blancs
- Examen final

PROCHAINE SESSION

OCTOBRE 2024



Débouchés

- Serveur en Restauration
- Runner
- Maître d'hôtel
- Chef de rang

Equivalence : non concerné

Suite de parcours : non concerné

ENVIE DE VOUS INSCRIRE ?
FLASHÉZ CE QR CODE !



POURQUOI FAIRE UNE FORMATION AVEC NOUS ?

1 UNE FORMATION SUR MESURE

Notre formation est pensée pour accompagner au mieux les apprentis vers une entrée en entreprise réussie. Celle-ci comprend :

- 3 semaines de **préparation à l'alternance** avec :
 - des **cours intensifs de français** à visée professionnelle, adaptée et en contexte,
 - un accompagnement à la **construction du projet** professionnel,
 - des ateliers pour **renforcer l'employabilité** et développer **son pouvoir d'agir**.
- 12 mois de formation au rythme **d'une semaine à l'école et de 3 semaines en entreprise** pour **apprendre le métier** de serveur en restauration, développer son **aisance linguistique en français et en anglais**. Nos cours sont pensés pour allier pratique et théorie et sont associés à des cours de français et de mathématiques et une sensibilisation à l'écoresponsabilité.
- La préparation de **deux certifications** : le TFP Serveur en Restauration et le Diplôme de Compétences en Langues (DCL).

2 UNE MISE EN LIEN PERSONNALISÉE AVEC LES ENTREPRISES

Nous nous **chargeons de trouver une entreprise d'apprentissage pour chaque élève**. Notre vaste réseau de restaurateurs partenaires nous permet de proposer des lieux d'apprentissage variés (restaurants et hôtels étoilés, brasseries, restaurants traditionnels etc.) et en **cohérence avec le projet professionnel** de chacun.

3 UN ACCOMPAGNEMENT SOCIAL TOUT AU LONG DE LA FORMATION

Nous accompagnons chaque apprenti dans son **parcours social** pour lever les freins à une insertion dans le monde professionnel réussie.

4 UN SUIVI PROFESSIONNEL JUSQU'À L'OBTENTION D'UN EMPLOI STABLE

Notre suivi professionnel se poursuit **jusqu'à l'obtention d'un emploi stable**.

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Pour suivre cette formation il faut :

- ✓ Être inscrit à Pôle Emploi et/ou bénéficiaire de minimas sociaux
- ✓ Avoir un titre de séjour permettant de travailler sur le territoire
- ✓ **AVOIR UN NIVEAU MINIMUM B1 ACQUIS EN FRANÇAIS**
- ✓ Savoir lire, écrire et compter

LE DEROULE DE LA FORMATION



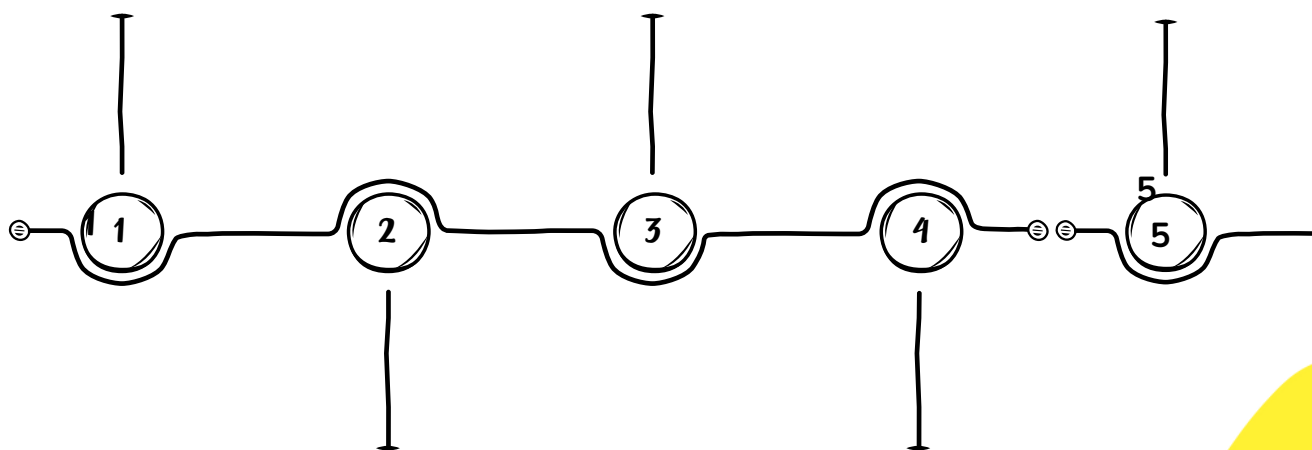
Réunion d'information collective :
présentation de la formation, test de
positionnement en français, Entretien
de motivation puis sélection des
candidats



Début de l'apprentissage :
signature du contrat d'apprentissage,
entrée en entreprise, début de
l'alternance des cours (1 semaine en
cours, 3 semaines à l'école)



Accès à un emploi
durable et stable dans
le milieu de la
restauration



Début de la formation et entrée en
classe préparatoire :
Formation intensive en français,
construction du projet professionnel,
choix de l'entreprise d'apprentissage

Diplôme (TFP et DCL)



COMMENT POSTULER ?

Vous remplissez les critères d'éligibilité ? **Inscrivez-vous à la prochaine session de recrutement** en vous connectant sur <https://www.ecoledescuistotsmigrateurs.com/notre-formation/#candidate> ou flashez ce QR code :



Vous souhaitez plus d'informations sur notre formation ? **N'hésitez pas à nous écrire à l'adresse suivante :**
ecole@lescuistotsmigrateurs.com

REFERENTS

- Référent pédagogique : Mariame CAMARA
- Référent administratif : Oudalonne Ouravarn
- Référent Handicap : Adeline BRAESCU-KERLAN
- Référent mobilité nationale et internationale : Imaad Ali



Financé par


MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION
*Liberté
Égalité
Fraternité*



PLAN
D'INVESTISSEMENT
DANS LES COMPÉTENCES

Opéré par


BANQUE des
TERRITOIRES
GROUPE CAISSE DES DÉPÔTS

AKTO
L'humain au cœur des services


RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

 France
Travail