



# FORMATION APPRENTI·E COMMIS DE CUISINE



Gratuite et certifiante

## INFORMATIONS UTILES EN UN CLIN D'OEIL



### Certifications préparées :

Titre à finalité professionnelle de commis de cuisine niveau 3 (RNCP 37859)  
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

PROCHAINES  
SESSIONS  
SEPT 2024



### 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



### Débouchés

- Commis de Cuisine,
- Aide de Cuisine,
- Commis de Cuisine de collectivité
- Commis de Cuisine tournant

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 :

- 4 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 commis de cuisine, découvrir plus de 80 recettes et développer son **aisance linguistique**. Nos cours de cuisine 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 Commis de cuisine 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 :

- ✓ Avoir entre 18 et 29 ans
- ✓ 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 A2.1 acquis en français
- ✓ Savoir lire, écrire et compter

## LE DÉROULE DE LA FORMATION



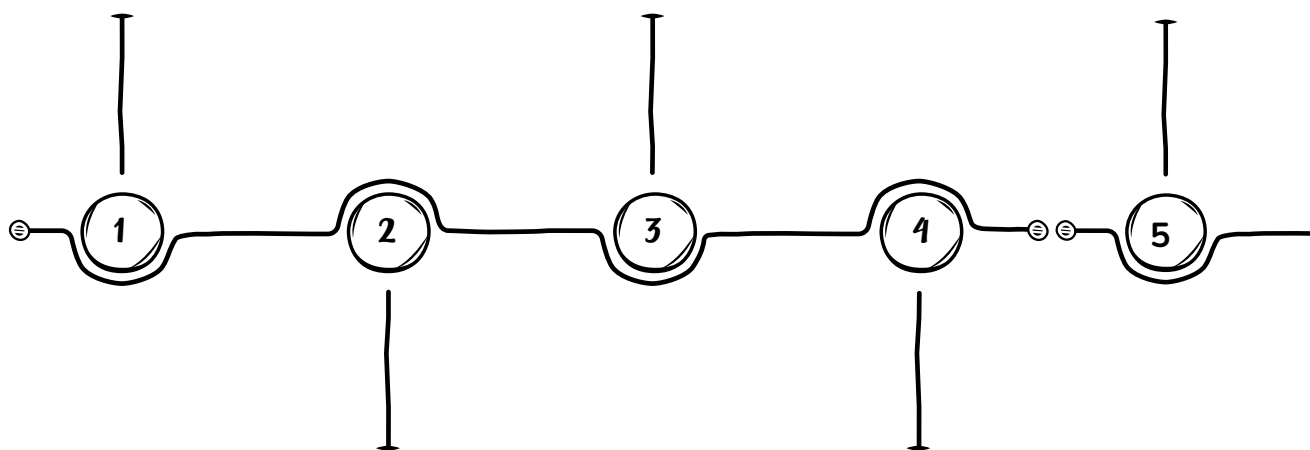
Réunion d'information collective :  
présentation de la formation, test de  
positionnement en français, Entretien  
de motivation puis sélection des  
candidats



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)



## ET LA REMUNERATION ?

En tant qu'apprenti, vous signez un **contrat d'apprentissage** et vous êtes donc **salarié.e**

La rémunération dépend de votre âge et est basée sur le **SMIC restauration**

**Le SMIC restauration = 1747,20€ brut**

**18 à 20 ans** → 43% du SMIC = 751,29€ brut

**21 à 25 ans** → 53% du SMIC = 926,01€ brut

**26 ans et +** → 100% du SMIC = 1747,20€ brut

## 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](mailto: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



Opéré par

