

Pacte Région pour l'Emploi – Serveur en restauration

Parcours de professionnalisation sur les métiers du service en restauration avec les Brasseries Paul Bocuse

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce parcours a pour objectif d'acquérir des connaissances sur l'environnement professionnel du service en restauration auprès d'établissements de standing. Cette initiation vous permettra de conforter et d'affiner votre choix professionnel dans le haut de gamme.

A l'issue de cette initiation, un employeur, via la fondation Paul Bocuse, vous attend pour valider un Titre Professionnel en alternance dans l'un de leurs établissements. A l'issue de cette formation un poste pourra vous être proposé dans une structure de standing.

Aptitudes à l'emploi : Commercial – Relation clients – Force de proposition – Esprit d'équipe – Négociation

Pédagogie de formation

La pédagogie déployée s'appuiera sur le jeu, avec de nombreuses mises en situation. À l'issue de cette préparation, vous aurez :

1. Découvert l'environnement et le fonctionnement des Brasseries Paul Bocuse
2. Validé votre choix de parcours de formation et de projet professionnel
3. Appréhendé le monde du « haut de gamme » : clients, équipes, posture

Cadre du contrat PRE

Le bénéficiaire de ce parcours aura le statut de stagiaire de la formation professionnelle, rémunéré par le conseil régional, financeur du dispositif. Le montant de sa rémunération dépendra de sa situation individuelle.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & DÉLAIS D'ACCÈS

1. **Inscription aux sélections** (dossier) : à partir de septembre par le dépôt d'un dossier de candidature sur le site internet de l'IFIR.
2. **Entretien individuel de motivation** : Étude du dossier, entretien individuel entre septembre et la date d'entrée en formation.

Des informations collectives seront également prévues le 18 septembre à 14h et le 2 octobre à 14h. Inscrivez-vous sur ifir.fr



PRÉ-REQUIS

- Être âgé de 16 à 29 ans révolus

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH).

**Pas de limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé.*



FORMATION

Date de démarrage et de fin de formation

Du 03 novembre 2025 au 16 janvier 2025

Durée

3 mois (227 heures de formation et 105 heures en entreprise) avec des périodes de stage dans les structures employeurs partenaires BRASSERIES BOCUSE

Lieux de formation possibles

- IFIR – Lyon (69)

Coût de formation

Formation gratuite pour le bénéficiaire, prise en charge par la Région Auvergne Rhône-Alpes



ACCESSIBILITÉ AUX PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP

Pour tout besoin spécifique et toute adaptation, consultez **notre référente H+** :

Diane BERLUCCHI · referenthandicap@ifir.fr



CONTACTS

Contacte ton interlocutrice privilégiée pour un accompagnement plus précis !

Aurélie LE BELLER – Chargée de formation

alebeller@ifir.fr • 06 40 67 23 19



ET APRÈS LA FORMATION ?

Intégration en tant qu'apprenti au Titre Professionnel – Serveur en restauration (RNCP39534 – contrat d'apprentissage de 12 mois, de janvier 2026 à octobre 2026) au sein d'un des établissements de restauration des Brasseries BOCUSE.