CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

cefppa.eu

L'excellence par l'expérience

CAP PAR ALTERNANCE

Cuisine ou CS HCR en 1 an

Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles de cuisinier suivantes :
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise et à la satisfaction de la clientèle.

Acquérir les compétences professionnelles de serveur suivantes :
- Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants.
- Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants.

Contenus

- Technologie cuisine ou restaurant, café, hôtel
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

- Langues
- Prévention, Santé, Environnement (PSE)

Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

Modalités d'accès

> Être âgé de 16 à 29 ans et être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (baccalauréat ou équivalent).

Délai d'accès

> Selon le calendrier scolaire national.

Modalités d'inscription

> Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
> La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
> Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.

Durée

> Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
> 420 heures de formation réparties sur une année Alternance 1 semaine sur 3.
> Démarrage de la formation : septembre - octobre.

Tarifs

> Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
> Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

CAP PAR ALTERNANCE

Cuisine ou CS HCR en 1 an

Code RNCP : 37553/38424
Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date d'enregistrement : 01-09-2023/21-12-2023

CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	Contrat d'apprentissage
16 à 17 ans	27 %
18 à 20 ans	43 %
21 à 25 ans	53 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel

Débouchés

Les CAP Cuisine et CS HCR forment aux métiers de serveur ou de cuisinier. Les débouchés sont nombreux, en hôtel ou en restaurant.

Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante cuisine ou service. Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA : baccalauréat professionnel, brevet professionnel ou certificat de spécialisation.

Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...). À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu d'année terminale, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

La formation en chiffres, édition 2023

CAP Cuisine :

- 94 apprentis
- 86% de réussite à l'examen 2023

CAP CS HCR - Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant :

- 52 apprentis
- 87% de réussite à l'examen 2023

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 10
e-mail : secretariat @cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

AKTO

G.H.R.D Groupement des Hôteliers, Restaurateurs, Débitants de boissons UMIH 67

Mis à jour : 01/2024