



*L'excellence par l'expérience*

## SECTION INTERNATIONALE

# Bases de la Cuisine ou du Service

### ► 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
- FLE (Français Langue Etrangère)
- Anglais
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée
- Connaissances générales culturelles

### ► Statut

Le Titre à Finalité Professionnelle de niveau 3 « Commis de cuisine » ou « Serveur en restauration » s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

### ► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



#### Modalités d'accès

> Être âgé de 16 à 29 ans, être issu de l'un des 27 pays de l'Union Européenne (y compris AELE) 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.
- > 216 heures de formation sur une année
- > Alternance une semaine sur 3 - 4 jours par semaine



#### Tarifs

> Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.



#### Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

## ► 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 Titre à Finalité Professionnelle de niveau 3 - Commis de cuisine ou Serveur en restauration forment aux métiers de cuisinier ou de serveur.

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, certificats de spécialisation ou BTS.

## ► 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 final.

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

**Possibilité de valider tout ou partie du diplôme par bloc de compétences.**

## ► La formation en chiffres

Ouverture de la filière en 2024



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

