

CAP PAR ALTERNANCE

Cuisine ou CS HCR

► Objectifs de la formation

Acquérir une qualification pour les métiers de Cuisinier ou d'Employé de restaurant. Les formations sont sanctionnées par le CAP CUISINE ou le CAP CS HCR.

► Contenus

Domaine professionnel :

- Technologie cuisine ou restaurant, café, hôtel
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Prévention, Santé, Environnement (PSE)

Domaine général :

- Français, Histoire Géographie
- Mathématiques
- Langue
- Éducation Physique et Sportive

► Statut

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

► Rémunération

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

Âge	Contrat d'apprentissage	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
16 à 17 ans	27 %	39 %
18 à 20 ans	43 %	51 %
21 à 25 ans	53 %	61 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel	

Taux de réussite à l'examen 2021

Cuisine	80,65%
CS CHR	89,47%

🔑 Conditions d'accès

- > Être âgé de 16 à 29 ans ou pour le CAP Cuisine avoir 15 ans et être issu de 3^{ème}.

📄 Comment postuler ?

- > Signer un contrat d'apprentissage
Rechercher une entreprise et signer un contrat d'apprentissage avec un employeur agréé.
- > Le CEFPPA peut vous accompagner dans votre recherche d'entreprise de formation.

🕒 Durée

- > Formation en alternance Entreprise / Centre de formation
- > 840 heures de formation en Centre réparties réparties sur 2 ans - Alternance 1 semaine sur 3
- > Démarrage de la formation : septembre - octobre

📍 Pratique...

Accès CEFPPA

Le CEFPPA est facile d'accès :

- à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 «Baggersee»)
- à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station «Campus» tram A direction «Illkirch-Graffenstaden»).

♿ Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

