

## CAP PAR ALTERNANCE

# Cuisine ou CS HCR en 1 an

### ► 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

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

#### Taux de réussite à l'examen 2021

Cuisine	80,65%
CS CHR	89,47%

### ► 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	
16 à 17 ans	27 %	39 %
18 à 20 ans	43 %	51 %
21 à 25 ans	53 %	61 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel	

### 📄 Conditions d'accès

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

### 📄 Comment postuler ?

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), rubrique Dossier de candidature.
- > Après avis favorable, 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
- > 420 heures de formation en Centre réparties - 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.

