



L'excellence par l'expérience

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

Domaine général :

- Français, Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Langues
- Éducation Physique et Sportive
- 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



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 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.

Cuisine ou CS HCR

► Rémunération

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

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	

► Débouchés

Les CAP Cuisine et CS HCR (anciennement CAP restaurant) forment aux métiers de serveur ou de cuisinier.

► Poursuite d'études

La poursuite d'études se fait dans la branche correspondante cuisine ou service. Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA : baccalauréat professionnel, brevet professionnel ou mention complémentaire.

► 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 de 2^{ème} année, 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).

► La formation en chiffres, édition 2022

CAP Cuisine :

- 108 apprentis
- 86% de réussite à l'examen 2022

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

- 50 apprentis
- 88% de réussite à l'examen 2022



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

