



*L'excellence par l'expérience*

## 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

Domaine professionnel :

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

Domaine général :

- 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



#### 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).
- > 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
- > 840 heures de formation en Centre
- > 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 en 1 an

## ► Rémunération

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

Âge	Contrat d'apprentissage	
	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> 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 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 !

