

Modalités d'accès

Être âgé de 16 à 29 ans ou avoir 15 ans et être issu de 3^{ème}

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.
- 840 heures de formation réparties sur 2 ans.
- Alternance 1 semaine sur 3
- Démarrage de la formation : septembre - octobre.

Tarifs

- Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national
- Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.
Mise à niveau d'un an en alternance pour les personnes allophones.



L'excellence par l'expérience

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles 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.

► Contenus

- Technologie cuisine
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- 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

► Certification

CAP Cuisine
RNCP 38430 - NSF 221 - FORMACODE 42752
Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date d'échéance de l'enregistrement : 31.08.2029
Validation par blocs de compétences : non autorisé

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMC de la branche.

Âge	Contrat d'apprentissage	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
16 à 17 ans	35 %	45 %
18 à 20 ans	45 %	55 %
21 à 25 ans	55 %	70 %
26 ans et +	100 %	

► Débouchés

Le CAP Cuisine prépare aux métiers de : commis de cuisine, cuisinier et cuisinier en restauration collective.

Les débouchés sont nombreux, en hôtel ou en restaurant.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante cuisine.

Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA :

baccalauréat professionnel, brevet professionnel ou certificat de spécialisation.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA priviliege 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.com, 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 d'année terminale, 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).

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

► La formation en chiffres

2025

- 99 apprentis
- 87% de réussite à l'examen 2025

2024

- 97 apprentis
- 86% de réussite à l'examen 2024

► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

