

### Modalités d'accès

Être âgé de 16 à 29 ans ou avoir 15 ans et être issu de 3<sup>ème</sup>

### Délai d'accès

Selon le calendrier scolaire national.

### Modalités d'inscription

- Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur [cefppa.eu](http://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'Éducation 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 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> 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 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 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 !

