CEFPPA Adrien Zeller
POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

cefppa.eu

L'excellence par l'expérience

CAP PAR ALTERNANCE

Cuisine

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

Modalités d'accès

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

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.

CAP PAR ALTERNANCE

Cuisine

Code RNCP : 37553
Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date d'enregistrement : 01-09-2023

CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

Rémunération

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

Âge	Contrat d'apprentissage	
	1ère année	2ème 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

Le CAP Cuisine forme au métier de cuisinier.
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

2024

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

2023

- 94 apprentis
- 86% de réussite à l'examen 2023

www.cefppa.eu
Tél. (+33)3 90 40 05 10
e-mail : secretariat @cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

AKTO

G.H.R.D umih Bas-Rhin Groupement des Hôteliers Restaurateurs Débitants de boissons

Mis à jour : 04/2025