CEFPPA Adrien Zeller
POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

cefppa.eu

L'excellence par l'expérience

SECTION INTERNATIONALE

Bases de la Cuisine ou du Service

Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles de cuisinier 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.

Acquérir les compétences professionnelles de serveur suivantes :
- Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants.
- Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants.

Contenus

Tous les cours sont en langue française.
- Technologie cuisine ou restaurant, café, hôtel
- FLE (Français Langue Etrangère)
- Anglais
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée
- Connaissances générales culturelles

Statut

Le Titre à Finalité Professionnelle de niveau 3 « Commis de cuisine » ou « Serveur en restauration » s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

Modalités d'accès

> Être âgé de 16 à 29 ans, être issu de l'un des 27 pays de l'Union Européenne (y compris AELE) et être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (baccalauréat ou équivalent).

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.
> 216 heures de formation sur une année
> Alternance une semaine sur 3 - 4 jours par semaine

Tarifs

> Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

SECTION INTERNATIONALE

Bases de la Cuisine ou du Service

Code RNCP : 37859 / 37860
Certifications et services - Tourisme Hôtellerie Restauration Loisirs
Date d'enregistrement : 19-07-2023

CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

Rémunération

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

Âge	Contrat d'apprentissage
16 à 17 ans	27 %
18 à 20 ans	43 %
21 à 25 ans	53 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel

Débouchés

Les Titre à Finalité Professionnelle de niveau 3 - Commis de cuisine ou Serveur en restauration forment aux métiers de cuisinier ou de serveur.
Les débouchés sont nombreux, en hôtel ou en restaurant.

Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante cuisine ou service. Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA : baccalauréat professionnel, brevet professionnel, certificats de spécialisation ou BTS.

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 final.

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

Possibilité de valider tout ou partie du diplôme par bloc de compétences.

La formation en chiffres

Ouverture de la filière en 2024

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

certi dev

AKTO

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

Mis à jour : 04/2025