

## Objectifs de la formation

Acquérir une qualification pour les métiers de Cuisinier ou d'employé d'Hôtel, Café et Restaurant.

Les formations sont sanctionnées par le CAP CUISINE ou le CAP CSHCR.



# Classe Européenne par Alternance

## CAP Cuisine ou CAP CS HCR

### Contenus

#### Domaine professionnel :

- Technologie
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Prévention, Santé, Environnement (PSE)

#### Domaine général :

- Français
- Mathématiques
- Anglais
- Allemand
- Histoire-Géographie
- Informatique
- Éducation physique et sportive

### Durée

Formation en alternance Entreprise/Centre de formation  
840 heures de formation en Centre réparties sur 2 ans - Alternance 1 semaine sur 3  
Démarrage de la formation : septembre - octobre

### Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation.

### Rémunération

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

Âge	Contrat d'apprentissage	
	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
16 à 17 ans	25 %	37 %
18 à 20 ans	41 %	49 %
21 ans et plus	53 %	61 %

### Organisation

- Ouverture à la dimension européenne (institutions européennes, culture, gastronomie...) en s'appuyant si possible sur les ressources de la classe
- Mise en place d'un plan de formation personnalisé
- Élaboration d'un contrat pédagogique de formation
- Temps de travail en autonomie au Centre de Ressources
- Suivi pédagogique et évaluation du parcours
- Activités modulaires d'ouverture à la réalité professionnelle

### Conditions d'accès

- Être âgé de 18 à 30 ans
- Être issu d'un des 27 pays de l'Union Européenne
- Être titulaire du baccalauréat de son pays d'origine
- Maîtriser les bases de français permettant de s'adapter aux situations d'apprentissage
- Satisfaire à un entretien de motivation

### Comment postuler ?

#### Déposer sa candidature à la Classe Européenne du CEFPPA

Rechercher une entreprise et signer un contrat d'apprentissage avec un employeur agréé.

La liste des entreprises agréées est disponible à la CCI - POINT A.

### Pratique...

#### CCI - Point A

10 place Gutenberg  
67000 STRASBOURG  
Tél : 03 88 43 08 00  
[www.apprentissage-alsace.eu](http://www.apprentissage-alsace.eu)

#### Accès CEFPPA

Le CEFPPA est facile d'accès :  
- à 5 mn en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 «Baggersee»),  
- à 15 mn de l'Aéroport d'Entzheim,  
- à 10 mn du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station «Campus» Tram A direction «Illkirch-Graffenstaden»).



Centre de Formation des Métiers de l'Hôtellerie-Restaurant

77 route du Rhin - 67400 Illkirch-Graffenstaden  
tél. 03 90 40 05 10 - fax 03 88 67 94 09  
e-mail : [secretariat@cefppa.eu](mailto:secretariat@cefppa.eu)  
site internet : [www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)



Tapez : [facebook.com/cefppa](https://facebook.com/cefppa)



ET DÉBITANTS DE BOISSONS DU BAS-RHIN