

Former les talents de demain

Le CEFPPA Adrien Zeller en action



Sommaire



Edito **3**

Le CEFPPA Adrien Zeller, l'académie gourmande de l'hôtellerie-restauration **4**

- Une passion, une vocation
- Les formations à la carte
- La section internationale à l'avant garde
- Une reconnaissance professionnelle

Le CEFPPA Adrien Zeller se plonge dans l'avenir **8**

- Tendances actuelles et prévision du secteur
- La refonte du campus

Le CEFPPA Adrien Zeller forme la crème de la crème **10**

- Concours, prix et distinctions
- Un gage de réussite
- Chefs étoilés et succès des anciens étudiants

Le CEFPPA Adrien Zeller, la recette de l'excellence **14**

- Les chiffres clés
- Les valeurs
- Qualification de l'équipe pédagogique
- Répartition ETP par services



Edito

Le CEFPPA Adrien Zeller assure la formation par alternance dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, en cuisine, en salle, en pâtisserie de restaurant, en bar, sommellerie et en réception, du CAP au BTS. Ces formations offrent des réponses adaptées aux besoins des professionnels.

Nous travaillons avec l'ensemble des équipes autour d'un projet fédérateur et ambitieux, pour améliorer la qualité de nos formations, notre attractivité, notre pédagogie, et finalement répondre aux attentes d'un secteur dynamique et attractif.

Sébastien MALGRAS
Directeur du CEFPPA Adrien Zeller

Le CEFPPA Adrien Zeller a obtenu la certification Qualiopi pour ses activités de formation et d'apprentissage, valable du 17 août 2021 au 16 août 2024, qui atteste de la conformité de l'organisme en matière de qualité.

Toute notre actualité à retrouver sur :



Une passion, une vocation

Depuis 1989, le CEFPPA Adrien Zeller s'est engagé à former les jeunes talents de l'hôtellerie-restauration, en adoptant une approche en alternance. Niché à Illkirch-Graffenstaden, ce prestigieux établissement de formation résulte d'une collaboration entre la région Grand Est, la Chambre de Commerce et d'Industrie de Strasbourg, le Groupement des Hôteliers - Restaurateurs - Débitants de boissons du Bas-Rhin (GHRD UMIH 67) et l'Éducation Nationale. C'est pour répondre aux besoins de la profession que l'association fut fondée à l'initiative des professionnels du secteur.

Roger SENDEL assure la présidence du CEFPPA depuis 1999. Professionnel de la restauration, il s'est investi durant de longue année dans le syndicalisme, notamment pour le compte du GHRD UMIH 67, qu'il a également présidé durant 17 ans.

En 2019, Sébastien MALGRAS a pris les rênes de cette prestigieuse institution en tant que directeur général.



Le projet CEFPPA Adrien Zeller a suscité une grande passion depuis son commencement, et cette passion perdure. Notre engagement à fournir une formation d'excellence aux jeunes demeure constant, notamment grâce à notre projet de rénovation qui transformera leur expérience de la formation, passant de la démonstration à la production. Notre objectif est de les préparer efficacement aux défis de l'industrie de l'Hôtellerie-Restauration. Je ressens une grande fierté en regardant le chemin que nous avons parcouru jusqu'à présent, et je suis confiant dans la poursuite du succès de notre centre.

Roger SENDEL
Président du CEFPPA Adrien Zeller

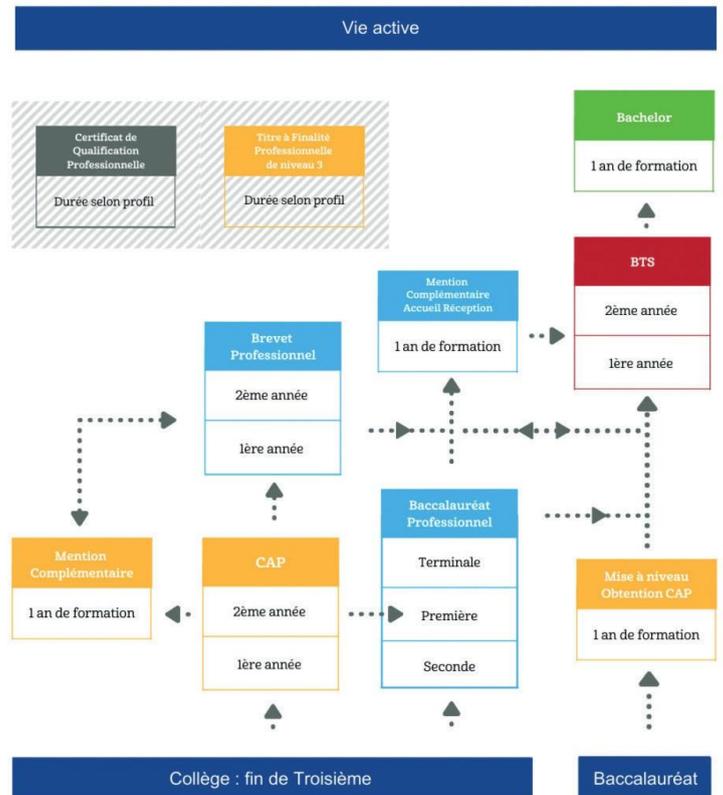
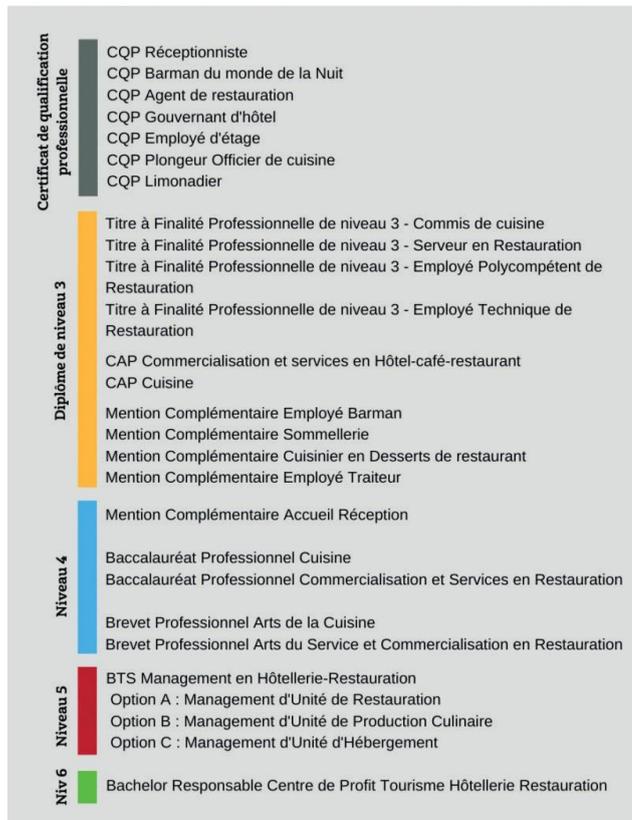
Les formations à la carte

Le CEFPPA Adrien Zeller inscrit l'alternance au cœur de ses programmes de formation. Cette modalité présente de nombreux atouts. Dès le début de leurs études, les apprenants acquièrent des compétences pratiques et une expérience professionnelle, en plus des apprentissages théoriques. Cela facilite leur intégration dans le domaine professionnel, tout en valorisant leur expérience lors de leur entrée sur le marché du travail. De plus, les alternants bénéficient d'avantages financiers, étant rémunérés en tant que salariés et exemptés de frais de formation (la

rémunération varie selon l'âge de l'apprenti et augmente chaque année).

Le CEFPPA recrute des étudiants, des apprentis et des stagiaires de tous niveaux, allant du collège aux études supérieures, tout en accueillant de nombreuses personnes en reconversion. Il forme les futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration, dont la vocation est d'évoluer en France, en Europe, voire à travers le monde.

Formations dispensées au CEFPPA



La section internationale à l'avant garde

Le CEFPPA Adrien Zeller propose une section internationale, qui fut pionnière en France. Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage d'une durée de deux ans, la formation attire des étudiants d'Italie et d'autres horizons, désireux de se former aux métiers de la gastronomie française. Ce partage de passion constitue une opportunité pour ces étudiants de fusionner les cultures et de bénéficier d'un programme spécialement conçu pour découvrir l'excellence à la française. Leur intégration et leur réussite sont soutenues par un encadrement personnalisé. Eleonora De Rosa, une ancienne élève du CEFPPA originaire d'Italie, qui a elle-même bénéficié de ce programme, en assure la coordination.

L'organisme de formation a pour ambition d'étendre cette section internationale à d'autres nations d'ici à l'année prochaine.



D'origine italienne, j'ai découvert le CEFPPA grâce au partenariat européen qui m'a permis de commencer une formation en accueil et réception. Ce que j'ai apprécié le plus, c'était tout d'abord cette ouverture sur l'Europe, ensuite une classe peu nombreuse qui m'a permis d'avoir un suivi personnalisé, des formateurs de qualité et une ambiance sereine. Le format en alternance est un vrai avantage pour apprendre facilement. Pour ces raisons, après mon diplôme en mention complémentaire, j'ai décidé de poursuivre mes études avec un BTS. Si parfois le rythme était soutenu entre cours et travail en entreprise, la réussite des examens a été une énorme satisfaction.

Eleonora DE ROSA

**Coordinatrice de la section internationale du CEFPPA Adrien Zeller
Ancienne Directrice d'établissement OKKO HOTEL, Strasbourg
Mention Complémentaire Accueil Réception (2003-2004)
BTS Gestion et Mercatique Hôtelière (2006-2008)**



Une reconnaissance professionnelle

Le CEFPPA Adrien Zeller est un établissement renommé a qui est accordé une reconnaissance inégalée des acteurs et professionnels de l'hôtellerie-restauration. Au sein de cette institution réputée, une relation de confiance est cultivée entre les étudiants, le centre de formation et les entreprises.

Ces liens étroits avec des acteurs majeurs de l'hôtellerie-restauration créent des opportunités professionnelles exclusives et enrichissantes pour les apprentis. Les diplômés du CEFPPA Adrien Zeller sont ainsi hautement valorisés sur le marché du travail et sont souvent sollicités par les entreprises les plus prestigieuses du secteur.



“ J'ai débuté mon 1er apprentissage au CEFPPA dès mes 14 ans. Dès lors, j'y ai continué ma formation, et depuis j'ai ouvert mon propre établissement. Le CEFPPA n'est pas seulement un institut de formation pour moi, il y a un suivi et un accompagnement après. Ils m'ont épaulé lors de mes entrainements pour la finale du Bocuse d'Or France, ainsi que pour les entrainements du concours MOF. Et dernièrement, j'ai pu compter sur eux, lors de mes préparatifs du cocktail Michelin qui a eu lieu à Strasbourg. Le CEFPPA est devenu un partenaire indispensable pour mon établissement, tant pour la formation de mes apprentis que pour leur soutien au quotidien.

Gilles LEININGER
Chef du Jardin Secret à la Wantzenau

Tendances actuelles et prévision du secteur

Le secteur de l'hôtellerie-restauration connaît actuellement une actualité positive en ce qui concerne le recrutement. Plusieurs développements récents témoignent de perspectives prometteuses pour les professionnels de ce secteur.

La demande croissante pour les services d'hébergement et de restauration a créé de nombreuses opportunités d'emploi. Avec la reprise du tourisme et le regain de confiance des consommateurs, les établissements hôteliers et les restaurants recherchent activement du personnel qualifié pour répondre à cette demande.

Par ailleurs, le secteur de l'hôtellerie-restauration s'engage de plus en plus à offrir des conditions de travail attractives et des perspectives d'évolution professionnelle. Les employeurs reconnaissent l'importance de fidéliser leur personnel en proposant des salaires compétitifs, des avantages sociaux et des programmes de formation continue. Ces efforts contribuent à rendre le secteur plus attractif pour les candidats potentiels et favorisent la construction de carrières durables.



Le secteur de l'hôtellerie-restauration est unique de par les perspectives de carrière qu'il offre, en France ou à l'international. Les parcours professionnels des anciens du CEFPPA en témoignent. Demain plus encore qu'hier, nous avons besoin de professionnels compétents, formés et qui seront les moteurs de l'attractivité de la France.

Véronique SIEGEL
Présidente UMIH Hôtellerie Française

La refonte du campus

Le CEFPPA Adrien Zeller se montre résolument optimiste pour l'avenir du secteur professionnel et prend la décision de moderniser entièrement ses infrastructures dans une démarche d'amélioration de son attractivité et d'évolution de ses méthodes pédagogiques. L'objectif principal de ce projet est d'accueillir les étudiants dans des conditions optimales et de leur offrir une formation axée sur des mises en situation réelles, en construisant un restaurant et un hôtel d'application.

L'organisation des espaces intérieurs et extérieurs est repensée afin d'offrir confort et sérénité aux étudiants, témoignant ainsi de l'évolution du secteur et de la reconnaissance accordée au bien-être dans l'hôtellerie-restauration.

Ce nouveau bâtiment permettra au CEFPPA Adrien Zeller de répondre aux exigences des référentiels des diplômés et de devenir entièrement autonome pour la certification. Toutes les épreuves pourront être organisées sur place, en contrôle continu, limitant ainsi les déplacements des futurs diplômés et leur permettant d'aborder leurs études avec sérénité.

Cet ambitieux projet représente un budget conséquent, de l'ordre de 20 millions d'euros TTC, constituant ainsi le plus important investissement de l'histoire du CEFPPA Adrien Zeller. La maîtrise d'œuvre a été confiée au Cabinet Rey De Crecy.

Les travaux débuteront début 2024 et devraient être achevés d'ici la fin 2026. Afin de minimiser l'impact des travaux sur l'enseignement au cours des quatre prochaines années, la refonte du campus sera réalisée en trois phases :

■ PHASE 1 (9 mois)

Construction du nouveau bâtiment B, dédié à l'enseignement professionnel et général, situé à l'arrière de la parcelle, du côté du canal.

■ PHASE 2 (10 mois)

Construction du bâtiment C, dédié à l'administration, du côté de la rue. Poursuite et achèvement de la construction du bâtiment B.

■ PHASE 3 (8 mois)

Mise en service des bâtiments B et C. Rénovation du bâtiment A déjà existant.



Concours, prix et distinctions

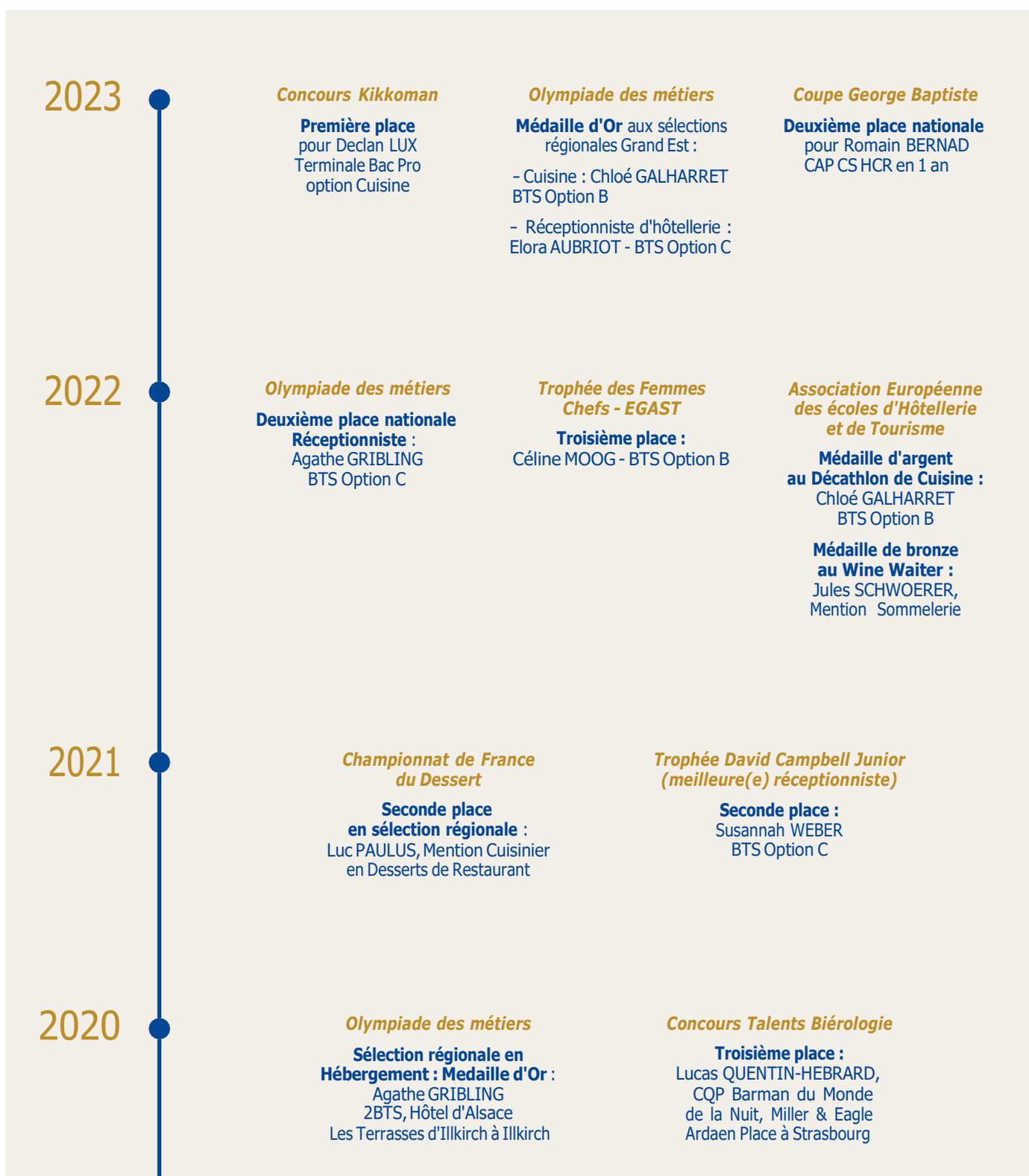
Le CEFPPA Adrien Zeller s'engage pleinement dans l'organisation et la participation à des concours gastronomiques, offrant ainsi à ses étudiants l'opportunité de dévoiler leur talent et de se faire remarquer par les professionnels du secteur. Les étudiants du CEFPPA ont brillamment remporté de nombreux prix lors de concours prestigieux tels que le Championnat de France des desserts, le Trophée Mille, Worldskills, La coupe George Baptiste et même "un des meilleurs apprentis de France".

Plus récemment, Lux Declan, apprenti en Terminale Bac Pro à la Pépinière de Woerth, a décroché la première place du concours culinaire Kikkoman dans la catégorie Bac Pro, obtenant ainsi un voyage de 10 jours au Japon. Deux autres élèves, Chloé Galharret, apprentie en deuxième année de BTS option Cuisine au Relais des Saveurs, et Elora Aubriot, apprentie en deuxième année de BTS option Hôtellerie à l'Hostellerie La Cheneaudière & Spa, ont remporté la médaille d'or et se sont qualifiées en tant que finalistes aux WorldSkills France.

Ces succès récents témoignent de l'excellence et du talent des étudiants du CEFPPA Adrien Zeller.



Les concours, un tremplin pour les étudiants



Un gage de réussite

Chaque année, le CEFPPA Adrien Zeller accueille et accompagne entre 600 et 700 apprentis et contrats de professionnalisation, offrant ainsi une véritable passerelle vers des carrières florissantes.

Les résultats obtenus par l'établissement sont impressionnants. Avec un taux de réussite de 88% tous diplômes confondus, il démontre son engagement à fournir une formation de qualité et à préparer ses étudiants aux exigences professionnelles du secteur. Cette performance remarquable est un témoignage éloquent de l'excellence pédagogique et de l'encadrement attentif dispensés par les formateurs et le personnel de l'établissement. Il est à noter que le CEFPPA n'opère pas de sélection à l'entrée, ce qui valorise d'autant plus sa réussite.

Mais le CEFPPA Adrien Zeller ne se contente pas de former des diplômés compétents, il se préoccupe également de leur avenir professionnel. Avec un taux d'insertion professionnelle de 87% dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, l'institution joue un rôle crucial dans la création d'opportunités d'emploi pour ses étudiants. Grâce à sa réputation solide et à son réseau étendu de partenaires, le CEFPPA Adrien Zeller facilite la transition de ses diplômés vers le monde du travail, en leur offrant de véritables perspectives de carrière.



“ Pendant mon apprentissage, j'ai eu l'opportunité de travailler dans différentes cuisines, allant du restaurant étoilé Michelin à la brasserie traditionnelle.

Après une solide expérience en cuisine, j'ai décidé de devenir Formateur au sein de Cuisine Aptitude, où j'ai exercé pendant 4 ans. Par la suite, j'ai occupé le rôle de Chef Exécutif au sein du groupe Diabolo Poivre, avant d'être promu Co-gérant. Cette évolution dans ma carrière a été rendue possible grâce à la solide formation que j'ai reçue. Mes années passées dans divers postes m'ont fourni les outils nécessaires pour réussir et évoluer dans cette profession.

Je suis un ardent défenseur de la formation en alternance, car je crois en son efficacité pour former des professionnels compétents. Je m'efforce de promouvoir ce type de formation au sein de nos structures.

Christophe LEMENNAIS
Co-Gérant Directeur Exécutif, Diabolo Poivre Gestion, Strasbourg
CAP Cuisine (1995 - 1997),
Baccalauréat Professionnel Restauration (1997 - 1998)

700

apprentis et contrats de professionnalisation chaque année

87%

de taux d'insertion professionnelle

88%

de réussite tous diplômes confondus

85,1%

d'élèves satisfaits par la qualité de leurs cours

100%

d'élèves guidés par des professionnels en activité

Chefs étoilés et succès des anciens étudiants

Le CEFPPA Adrien Zeller peut se vanter d'avoir formé une vingtaine de chefs étoilés et de professionnels renommés dans le monde de la gastronomie. Parmi ces anciens élèves figurent des noms tels que Christelle et Cédric Deckert du restaurant La Merise, Gilles LEININGER du restaurant Jardin Secret à La Wantzenau, Jérôme Schilling, MOF Cuisine 2022, du restaurant Hôtel & Restaurant LALIQUE, ou encore Guillaume Scheer, du restaurant Les Plaisirs Gourmands à Schiltigheim.

La reconnaissance de ces talents se reflète dans leurs réalisations exceptionnelles. Récemment, lors de la cérémonie du Guide MICHELIN 2023, Lucas Engel du restaurant Enfin (Barr), Christophe Schmitt du restaurant Le Faventia (Tourrette), Jeanne Satori et David Degoursy du restaurant De:ja (Strasbourg) ont tous décroché leur première étoile. Cyril Kocher du restaurant Thierry Schwartz (Obernai) a quant à lui remporté le Prix Michelin de la sommellerie 2023. Ces lauréats ont un point commun : ils ont tous suivi leur formation au CEFPPA Adrien Zeller, témoignant ainsi du savoir-faire et de la qualité d'enseignement de cet établissement.

Outre ces réussites dans le domaine gastronomique, le CEFPPA peut également être fier de ses anciens élèves qui ont suivi des parcours atypiques et se sont réinventés dans des domaines connexes à la gastronomie.

Ces success stories sont une source d'inspiration pour les étudiants actuels du centre qui aspirent à une carrière dans le milieu de la gastronomie.



Le CEFPPA a été un véritable moteur pour moi dans l'école de la vie. Grâce à la volonté de mes encadrants de me laisser vivre mes inspirations et mes volontés tout en me... cadrant, j'ai pu rapidement m'épanouir dans les métiers des arts de la table. J'ai notamment compris la valeur du travail et surtout les valeurs comme le respect et l'entraide. Le CEFPPA m'a accompagné partout dans mes aventures de Masterchef sur TF1 à ma distinction de Bretzel d'Or en passant par mes shows à Macao ou encore mes voyages à travers le monde. Encore aujourd'hui, quand je suis en tournages pour la TV ou sur scène aux côtés de chefs comme Cyril Lignac ou Arnaud Donckele, je repense à ce petit mec de Niedernai qui mettait pour la première fois sa cravate pour rejoindre son école favorite. Merci à tous pour le bien que vous m'avez fait.

Nicolas RIEFFEL
Cuisinier, sommelier, chroniqueur culinaire sur la chaîne Alsace20

Les chiffres clés



87%

de taux d'insertion
professionnelle



337 000

heures de formation
initiale



700

alternants



16

jeunes formés
en situation
de handicap



580

adultes
en formation



398

entreprises
formatrices



19 000

heures de formation
continue



19

diplômes préparés

Les valeurs



Excellence

Le CEFPPA Adrien ZELLER s'engage en faveur de l'excellence dans tous les aspects de l'éducation et de la formation. Le Centre de Formation vise à offrir un enseignement de qualité et à préparer ses étudiants à exceller dans leurs métiers respectifs. L'exigence, la rigueur et l'ambition sont des valeurs primordiales pour atteindre les plus hauts niveaux de performance.



Passion

Le CEFPPA encourage et développe la passion pour les métiers de l'hôtellerie-restauration. Il souligne l'importance de cultiver l'enthousiasme et la motivation chez les étudiants, afin de les inspirer à donner le meilleur d'eux-mêmes.



Créativité

Le CEFPPA Adrien ZELLER valorise la créativité et l'innovation dans l'approche culinaire et hôtelière, pour encourager les étudiants à casser les codes et se singulariser.



Respect

Le respect est une valeur fondamentale au CEFPPA Adrien ZELLER. Il se manifeste à travers le respect mutuel entre les étudiants, les enseignants et le personnel, ainsi que dans les interactions avec les clients. L'école promeut également le respect de l'environnement, en encourageant des pratiques durables et responsables.



Esprit d'équipe

L'école favorise le travail d'équipe et la collaboration entre les étudiants. Elle reconnaît que le succès dans l'hôtellerie-restauration repose souvent sur une coordination efficace entre les différentes parties prenantes. L'esprit d'équipe est encouragé pour développer les compétences en communication, la capacité à travailler en harmonie et à relever les défis collectivement.

Missions conférées par la loi Avenir Professionnel

- Accompagner les personnes souhaitant **s'orienter ou se réorienter** par la voie de l'apprentissage
- Accompagner les candidats dans la **recherche d'un employeur**
- **Assurer la cohérence** entre la formation dispensée en leur sein et celle dispensée au sein de l'entreprise
- **Accompagner les apprentis ayant interrompu leur formation** et ceux n'ayant pas, à l'issue de leur formation, obtenu de diplôme ou de titre à finalité professionnelle
- Aider les apprentis à résoudre leurs **difficultés d'ordre social et matériel**
- Favoriser la **diversité**
- Encourager la **mixité des métiers et l'égalité professionnelle femmes/hommes**
- Favoriser la diversité au sein de leurs structures en sensibilisant les formateurs, les maîtres d'apprentissage et les apprentis à **l'égalité des chances et à la lutte contre toutes formes de discriminations**
- Encourager la **mobilité nationale et internationale**

Qualification de l'équipe pédagogique

Chaque membre de l'équipe pédagogique du CEFPPA Adrien Zeller est sélectionné avec soin, en fonction de ses compétences techniques, de sa passion pour le métier, ainsi que de sa capacité à transmettre son savoir de manière claire et inspirante. Ils sont tous des experts dans leur domaine respectif, que ce soit en cuisine, en pâtisserie, en service en salle ou en gestion hôtelière.



Effectifs

52

employés
actuellement
en poste

11

ans
d'ancienneté
moyenne

22

femmes

25

hommes

1

travailleur
handicapé

47

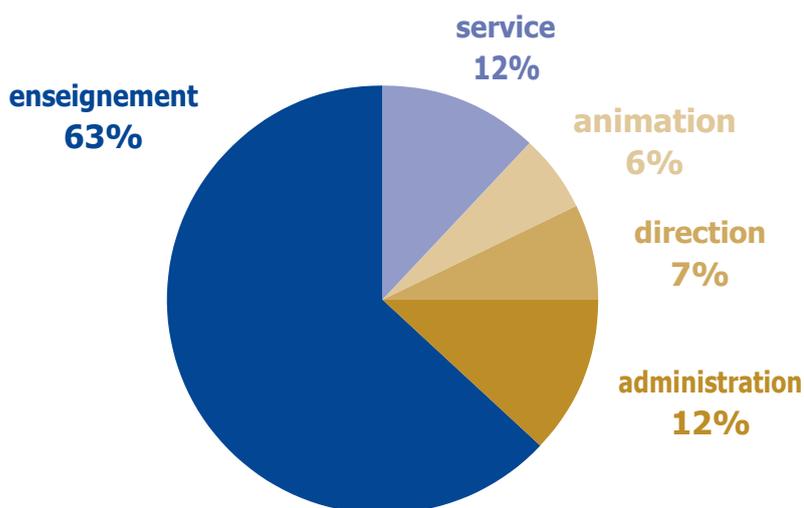
équivalents
temps plein
actuels



En tant que formateur au CEFPPA Adrien Zeller et fondateur de Prohibited Bartending, j'ai la chance de partager ma passion et mes connaissances avec les étudiants. Mon objectif est de les inspirer et de les guider pour développer leurs compétences techniques, leur savoir-être et leur créativité dans l'art de la mixologie. Je crée un environnement d'apprentissage stimulant où l'expression individuelle est encouragée, tout en mettant l'accent sur la rigueur et le professionnalisme. C'est un honneur pour moi de contribuer à la formation de la prochaine génération de bartenders talentueux, prêts à faire progresser le monde du bar.

Lucas Gacitua-Petit
Prohibited Bartending
Vintage Spirit Garage

Répartition ETP par services



Dotés d'une connaissance approfondie des dernières tendances et techniques de l'industrie, ces enseignants mettent un point d'honneur à actualiser en permanence leurs connaissances afin d'offrir aux apprenants une formation en phase avec les exigences du secteur de l'hôtellerie-restauration.



En tant que propriétaire du bar à cocktails Le Douanier et du Bar / Restaurant Le Mandala Strasbourg et formateur passionné au CEFPPA Adrien Zeller, mon rôle est de cultiver la passion pour la gastronomie et de guider les étudiants vers l'excellence culinaire. J'insuffle une approche inspirante dans l'enseignement en créant un environnement d'apprentissage stimulant où la créativité est encouragée. Ma mission est de forger l'identité culinaire de chaque étudiant en les encourageant à développer leur propre style innovant. Je suis fier de contribuer à la formation de futurs chefs talentueux en leur transmettant à la fois les compétences techniques et l'esprit d'innovation nécessaires pour prospérer dans l'industrie de la restauration.

Suleyman AKBULUT
Propriétaire du bar à cocktails Le Douanier et du Bar / Restaurant Le Mandala Strasbourg
Formateur au CEFPPA Adrien Zeller





Toute notre actualité à retrouver sur :



CEP
PPA
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE
*Andrien
Zeller*

4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden
www.cefppa.eu