



Le CEFPPA engage une refonte de son campus pour l'avenir des jeunes et de la profession.

restaurant **Hôtellerie & Restauration** Publié le 02/03/2023 3 minutes de lecture

- [website](#)
- [linkedIn](#)
- [twitter](#)
- [facebook](#)
- [instagram](#)
- [youtube](#)

A propos

Contact presse



Clara HUBERNOIZY

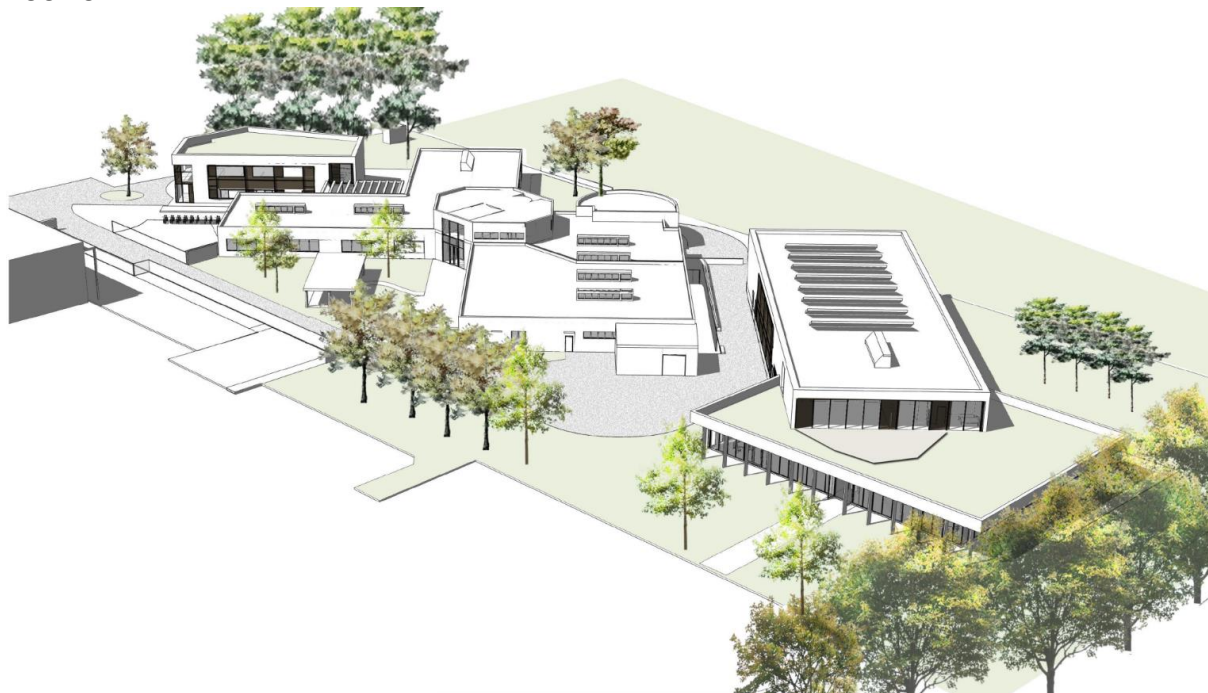
Documentation

[Accéder au Press kit](#)



Le CEFPPA Adrien Zeller, l'un des établissements de formation les plus importants de France dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, lance un

projet ambitieux de refonte totale de son campus dès fin 2023. Le but est de doubler sa superficie actuelle pour offrir aux étudiants des espaces de confort et de travail supplémentaires. Cet investissement de 17 millions d'euros est lancé dans un contexte où le secteur de l'hôtellerie-restauration fait face à de multiples défis majeurs. Le CEFPPA Adrien Zeller souhaite ainsi améliorer le cadre d'enseignement et répondre aux exigences des certifications des formations, tout en offrant un apprentissage qui valorise la mise en situation réelle.



Le Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance (CEFPPA) pour l'Industrie Hôtelière, située à Illkirch-Graffenstaden, est un des établissements incontournable de France qui contribue au développement de l'Hôtellerie-Restauration.

Créé en 1989 par la région Alsace, cogéré par la **Chambre de Commerce et de l'Industrie**, le **Groupement des Hôteliers-Restaurateurs du Bas-Rhin** ainsi que **l'Education Nationale**, le CEFPPA offre à présent **15 formations diplômantes en alternance et plus de 50 formations courtes** pour les professionnels qui souhaitent développer leurs acquis.

C'est dans cette démarche d'amélioration continue de la formation que le CEFPPA se lance dans un vaste projet : **la refonte totale de son campus**.

Afin de préserver sa qualité d'enseignement et de pousser encore plus loin la pratique des métiers enseignés, **le campus doublera sa superficie, passant de 3500 m² à 7000 m²**, dans le but d'offrir aux étudiants de nombreux espaces de confort et de travail.

Cette réalisation, à hauteur de **17 millions d'euros d'investissement**, **débutera fin de l'année 2023 et sera finalisée en janvier 2027**. Un rafraîchissement du campus attendu par tous les membres du CEFPPA depuis le début des années 2000.

L'hôtellerie Restauration demande de l'exigence et de la pratique. Il est important de disposer de lieux adaptés pour répondre aux attentes des professionnels : trouver du personnel qualifié. Cette extension est la clé qui relancera l'attractivité du secteur malgré une conjoncture compliquée, j'en suis persuadé. Roger SENDEL, Président du conseil d'administration du CEFPPA Adrien Zeller.

Le CEFPPA Adrien Zeller a toujours eu à cœur d'améliorer constamment la qualité des formations proposées et le bien-être de ses étudiants. Grâce à cette extension, nous pourrions doubler la capacité d'accueil, rendre notre appareil de formation plus agréable et augmenter les surfaces dédiées à la pratique des métiers. Tous les bons ingrédients seront réunis pour l'épanouissement des étudiants, et le développement économique du territoire .Sébastien MALGRAS, Directeur Général du CEFPPA Adrien Zeller.

Les difficultés rencontrées par le secteur Hôtellerie-Restauration

Depuis quelques années, la conjoncture du secteur de l'Hôtellerie-Restauration souffre.

En effet, selon [l'enquête CPME-UMIH](#), **97% des professionnels CHRD font faces à des difficultés de recrutement** malgré une augmentation générale des salaires ou encore la valorisation du bien être des salariés, comme des horaires aménagés ou des congés sans astreintes. Cela s'explique principalement par une image souvent faussée, d'un secteur qui demande un fort engagement et qui génère un manque d'attractivité.

Un autre obstacle fait face aux professionnels : l'inflation. **La hausse des prix touche toutes les entreprises.** Cela affecte majoritairement le prix de l'énergie, des matières premières. De quoi mettre en difficulté la pérennité des hôtels et restaurants.

L'Hôtellerie-Restauration n'a pas dit son dernier mot !

Le CEFPPA Adrien Zeller croit à l'amélioration de la conjoncture et décide de rebâtir entièrement ses murs dans le but de répondre aux problématiques rencontrées par le secteur. Le besoin est bien présent. Pour preuve, **87% des étudiants suivant une formation dans l'établissement sont embauchés à la fin de leur cursus.**



De plus, **l'apprentissage a le vent en poupe et nécessite une constante évolution des pratiques.** Accueillir les étudiants dans de bonnes conditions et leur offrir

une **formation qui valorise la mise en situation réelle** via la construction d'un restaurant d'application ou d'un hôtel d'application est le sens premier de ce projet. **La réorganisation des espaces**, aussi bien en intérieur qu'en extérieur, **est repensée afin d'apporter confort et sérénité aux étudiants**. Preuve de l'évolution du secteur, rappelant ainsi que le bien-être a sa place dans l'hôtellerie-restauration.

Ce nouvel édifice permettra au CEFPPA Adrien Zeller de **répondre aux exigences des référentiels des diplômes et de devenir 100% autonome pour la certification**. Toutes les épreuves pourront se passer dans ses bâtiments, limitant ainsi les déplacements des futurs diplômés. De quoi aborder les études sereinement.

Phasage du projet d'extension

Un appel à projet de 17 millions d'euros. **C'est le plus grand investissement de l'histoire du CEFPPA Adrien Zeller.**

Après avoir étudié les candidatures et les esquisses proposées, le [cabinet d'architecture Rey-De Crécy](#) décroche le contrat. L'atelier d'architecture a su lors des premiers échanges avec l'équipe du CEFPPA, comprendre leurs exigences et les objectifs.

Ambitieuse mais nécessaire, cette réorganisation permettra de **doubler la superficie du campus, passant de 3500 m² à 7000 m²**.

Deux bâtiments (B et C), seront construits. Ils accueilleront **une partie pratique des métiers, constituée d'un restaurant d'application, d'un hôtel d'application** et de plusieurs salles de classes, ainsi qu'un espace dédié au personnel de l'administration.

Le bâtiment A, déjà existant, sera totalement repensé et rénové dans l'optique **d'optimiser le nombre de salles de classes et de revaloriser l'espace cuisine d'application**.



Les travaux démarreront dès la **fin de l'année 2023, pour se terminer au 1er janvier 2027**. Afin de limiter l'impact des travaux sur l'enseignement durant ces 4 prochaines années, la refonte du campus se décortiquera en **3 phases** :

- **Phase 1 (9 mois)** : Construction du nouveau bâtiment B, qui se situera sur l'arrière de la parcelle coté canal.

- **Phase 2** (10 mois) : Construction du bâtiment C, dédié à l'administration et aux enseignements côté rue. Poursuite et finalisation de la construction du bâtiment B.
- **Phase 3** (8 mois) : Mise en service des bâtiments B et C. Rénovation du bâtiment A déjà existant.

En quête d'une sobriété énergétique

Exacerbé par le contexte actuel et les **objectifs de lutte contre le réchauffement climatique**, la performance énergétique reste un enjeu prioritaire à ce projet de construction et de rénovation lourde.

C'est dans cette quête que le CEFPPA Adrien Zeller pousse la démarche plus loin. **Limitier les énergies fossiles en exploitant les énergies renouvelables, voici la stratégie indiquée.**

La production de chaleur et de froid sera ainsi assurée par des **pompes à chaleur Air/eau**. Des chaudières gaz assureront un appoint de production. Pour limiter la consommation du [réseau ENEDIS](#), l'installation de **panneaux photovoltaïques** se fera sur la toiture du bâtiment B. Ainsi, chaque kWh produit à partir de cette centrale sera injecté sur le réseau de distribution du Centre de Formation et couvrira une partie de ses besoins.

De façon générale, **les bâtiments sont pensés pour limiter la consommation énergétique**, que ce soit dans le choix des matériaux, des ouvertures (portes et fenêtres) ou encore de l'isolation.

Les extérieurs s'embelliront par la plantation de diverses variétés à des endroits stratégiques, qui permettront de lutter contre les îlots de chaleur. Enfin, l'installation d'un **verger d'application, d'un compostage des déchets** ou encore la mise en place de **ruches** contribueront à l'exploitation globale des abords du campus.