

## Le CEFPPA Adrien Zeller ouvre ses portes pour vous faire découvrir les métiers de l'Hôtellerie-Restauration

Le CEFPPA a le plaisir de vous convier à ses journées Portes Ouvertes le vendredi 7 février 2025, de 16h00 à 19h00 et le samedi 8 février 2025, de 9h00 à 13h00.

Ces journées immersives sont l'occasion idéale pour les élèves, les parents et les professionnels de l'éducation de découvrir nos formations et les nombreuses opportunités qu'offre le secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Chaque visiteur sera guidé par nos apprentis pour une découverte personnalisée de nos installations, avec des démonstrations pratiques et des échanges avec nos formateurs.

**CEFPPA**  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE  
Adrien  
Zeller

cefppa.eu

# PORTES OUVERTES

**Vendredi 7 février 2025**  
16h - 19h

**Samedi 8 février 2025**  
9h - 13h

- Information sur les **formations**
- Rencontre avec les **professionnels**
- Démonstrations culinaires, de service & de flambage
- Offres de places d'**apprentissage**
- Pré inscriptions, entretiens de sélection **BTS**
- Visites complètes par les **étudiants**

4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

*L'excellence par l'expérience*

### Une offre de formation complète

Depuis 1989, le CEFPPA Adrien Zeller est un acteur incontournable de la formation en Hôtellerie-Restauration dans le Grand Est, aux côtés de l'UMIH67. Nous proposons un parcours complet allant du CAP au BTS, adapté à chaque projet professionnel.

Nos formations sont uniquement dispensées en apprentissage sur le mode de l'alternance, offrant une expérience concrète et professionnalisante en entreprise.

## Une excellence reconnue en concours

Le CEFPPA Adrien Zeller s'illustre chaque année dans les concours nationaux et internationaux. Ces distinctions témoignent de l'excellence de nos formations et de l'engagement de nos apprentis, formateurs et partenaires. Quelques exemples :

### 2023

Médaille d'or au Trophée Mille France - Cuisine-Pâtisserie

Médaille d'argent au Trophée Mille France - Service-Sommellerie

Médaille d'or au Concours Kikkoman

Médaille d'argent à la Coupe Georges Baptiste

### 2024

Médaille d'or à la 3<sup>e</sup> édition du Trophée Kieny

Médaille d'argent au Trophée Mille International

Médaille d'or au Trophée Mille France - Service-Sommellerie

Médaille de bronze au Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France

## Le CEFPPA en quelques chiffres

Nous nous distinguons aussi par notre capacité à former des professionnels de l'Hôtellerie-Restaurant, avec :

- 800 entreprises partenaires qui accueillent nos apprentis.
- Un taux de réussite de 91,5 % aux examens en 2024.
- Plus de 750 jeunes formés chaque année dans des formations allant du CAP au BTS.
- 87% de taux d'insertion professionnelle.



## **CEFPPA 2027 : un nouveau campus de 7000 m<sup>2</sup>**

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.

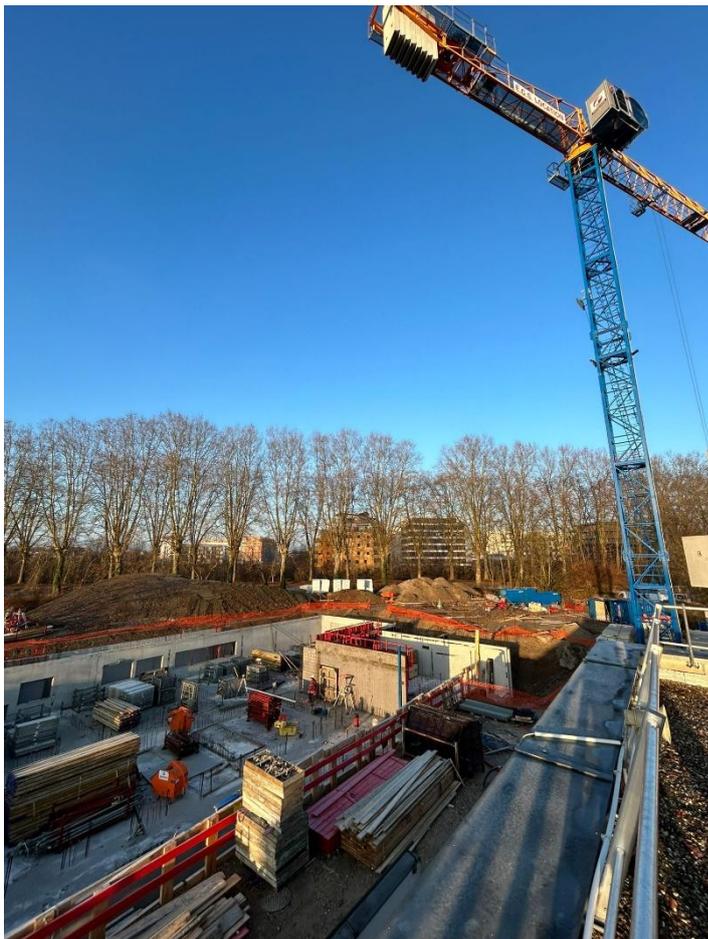
C'est dans cette démarche d'amélioration continue de la formation que le CEFPPA se lance dans un vaste projet : la refonte totale de son campus. Le campus doublera sa superficie, passant de 3500 m<sup>2</sup> à 7000 m<sup>2</sup>, dans le but d'offrir aux étudiants de nombreux espaces de confort et de travail.

Cette réalisation, à hauteur de 25 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.

Nous restons à votre disposition pour toute question,

M. Sébastien MALGRAS, *Directeur Général*

Mme Flavie PEROTIN, *Référente Communication*



*Chantier du futur bâtiment regroupant hôtel d'application, restaurant d'application et locaux de formation*