

undefined - samedi 4 mars 2023

Région | Économie

APPRENTISSAGE

Le Cefppa Adrien-Zeller va doubler de taille d'ici 2027

Philippe WENDLING



Le Cefppa Adrien-Zeller, à Illkirch-Graffenstaden. Photo DNA /Jean-Christophe DORN

Consacré exclusivement aux métiers de l'hôtellerie-restauration, le Centre européen de formation et de promotion professionnelle par alternance [Cefppa] va doubler la taille de son campus d'Illkirch d'ici à 2027.

Avec 650 jeunes accueillis en apprentissage chaque année et autant de professionnels en formation continue, le Cefppa Adrien-Zeller figure parmi les plus importants établissements hexagonaux dédiés aux métiers de l'hôtellerie-restauration. Problème : ses locaux, construits dans les années 1990, au cœur de la rue Eugénie-Brazier, à Illkirch, ne sont plus forcément en adéquation avec les impératifs pédagogiques du moment. À commencer par la pratique, qui doit prendre le pas sur les démonstrations qu'assurent ses enseignants. « Nous devons davantage mettre les jeunes en situation afin qu'ils puissent aussi avoir le droit de se louper, ce qu'ils ne peuvent pas faire en entreprise », commente Sébastien Malgras, son directeur.

• Deux restos d'application

Dans cette perspective, le Cefppa va se doter d'un nouveau bâtiment à l'arrière de son campus. Il abritera des salles de classe et deux restaurants d'application. L'un d'eux sera réservé aux apprentis, l'autre sera ouvert au public. « Nous allons aussi monter un hôtel d'application », indique Roger Sengel, le président du conseil d'administration du centre, en précisant que ses cinq chambres ne serviront qu'à l'hébergement d'intervenants extérieurs.

L'organisation de cellules de travail individuelles, avec tout le matériel nécessaire, est également au programme pour permettre aux apprentis d'appréhender, par exemple, des techniques de préparation, de découpe et de cuisson.

Ces infrastructures sont toutes pensées « pour le bien des jeunes et de la profession, martèle Roger Sengel. En France, nous avons besoin de 150 000 personnes dans nos métiers chaque année alors que l'on en forme 70 000 », met en exergue Véronique Siegel, la présidente du Groupement des hôteliers, restaurateurs et débitants de boissons du Bas-Rhin/UMIH67. L'élévation de ce bâtiment dit « de production », à laquelle vont s'ajouter un rafraîchissement des locaux actuels du centre ainsi que la sortie de terre d'une aile vouée à ses services administratifs, doit permettre l'accueil de « 1 000 apprentis chaque année », dicit son directeur. Une ancienne élève a par ailleurs été récemment recrutée pour en faire la promotion au niveau national comme à l'international. L'embauche d'enseignants supplémentaires est prévue.

Pilotés par le cabinet d'architecture Rey-De Crécy, les travaux vont permettre au Cefppa de disposer d'un campus de 7 000 m², contre 3 500 m² aujourd'hui. Les premiers coups de pelle devraient intervenir en 2024. Le bâtiment de production sera réalisé avant l'aile administrative. La rénovation des bâtiments actuels interviendra ensuite afin de ne pas perturber les enseignements. Selon le phasage établi, les dernières opérations doivent s'achever en 2027. En leur cœur également : la recherche d'une performance énergétique vertueuse via, entre autres, le recours à des panneaux photovoltaïques et des pompes à chaleur.

L'intégralité du projet est estimée « à 17-18 millions d'euros », souligne Sébastien Malgras. Il devrait être financé à hauteur de 80 % par le Cefppa, qui est géré par le Groupement des hôteliers et restaurateurs du Bas-Rhin. Dicit Roger Sengel, « une aide » va être demandée à la Région Grand Est et à la Collectivité européenne d'Alsace. Le déblocage de fonds européens de développement régional (ou Feder) est également espéré.