

Dîner au « Restaurant La Tradition »

Les apprentis en préparation du Baccalauréat Professionnel et du Brevet Professionnel, vous réserveront le meilleur accueil lors de leurs séances de Travaux Pratiques au restaurant d'application du CEFAA.

Une soirée gastronomique et conviviale réservée aux lecteurs de « La lettre du CEFAA » clients privilégiés du « Tradition ».

Rappel des dates d'ouverture pour la période de janvier à mars 2010 :

Janvier : les mardis 12 et 19 - les mercredis 13 et 20 - les jeudis 7, 14, 21 et 28.
Février : les mardis 9 et 16 - les mercredis 10 et 17 - les jeudis 4, 11, 18 et 25.
Mars : le mardi 16 - les mercredis 10 et 17 - les jeudis 11, 18 et 25.



La Taxe d'Apprentissage : un enjeu important pour le CEFAA !

La fin de l'année constitue la période durant laquelle toutes les entreprises assujetties vont procéder à l'affectation, au CFA de leur choix, de leur Taxe d'Apprentissage et ce par l'intermédiaire du bordereau adressé par leur Organisme Collecteur Agréé. Cette ressource est essentielle pour le CEFAA.

Elle lui permet d'assurer une formation de qualité à nos jeunes, d'acquiescer des moyens pédagogiques et techniques modernes, de maintenir au plus haut niveau l'outil de travail que représente le CEFAA.

Grâce à vos efforts, plus de 8000 jeunes ont bénéficié de ces moyens qui leur ont permis d'obtenir d'excellents résultats aux examens et garanti une insertion professionnelle pour plus de 80 % d'entre eux.

Pour cette année encore, que vous soyez Maîtres d'Apprentissage, Parents « Chefs d'entreprise » ou « salariés* » et Fournisseurs du CEFAA, ils comptent sur vous !

*N'hésitez pas à transmettre les coordonnées du CEFAA à la comptabilité de votre entreprise.

Contribution des entreprises au financement de la formation des apprentis
Taxe d'Apprentissage 2010 Salaires 2009

APPRENDRE UN METIER EN ALTERNANCE

<p>2008 Jessy et séverine obtiennent la médaille d'or lors de la finale nationale du concours : « Un des Meilleurs Apprentis de France »</p> 	<p>2009 Charlotte, Roxane et Mickaël obtiennent la même récompense pour leurs efforts et sont consacrés : « Un des Meilleurs Apprentis de France »</p> 	<p>2010 Afin de maintenir ce degré d'excellence, nos apprentis ont besoin de votre soutien financier. En affectant votre Taxe d'Apprentissage au CEFAA de Villepinte, leur motivation ne fera que croître. Ils se montreront les dignes successeurs de leurs aînés.</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte Tél. 01.49.63.42.42 Fax : 01.49.63.42.68 Mail : taxe@cefaa.net</p>
---	--	--

Contact : 01.49.63.42.42 Patrick COLLGON - Directeur



Partenaires du CEFAA



LA LETTRE DU CEFAA

Avenue Jean Fourgeaud
93420 Villepinte

Tel : 01.49.63.42.42
 Fax : 01.49.63.42.68
 Email : info@cefaa.net



www.cefaa.net

N° 44 Septembre-Décembre 2009

Chronique du CEFAA



Résultats des Examens de la session de juin 2009

Diplôme	Candidats	Admis	% reçus
CAP Cuisine	60	42	70
CAP Restaurant	20	16	80
CAP Service en Café Brasserie	6	5	84
CAP Agent Polyvalent de Restauration	2	1	50
MC Employé Barman	10	8	80
MC Cuisinier en Dessert de Restaurant	13	12	93
BEP Restauration	51	33	65
Bac Professionnel Restauration	5	5	100
Brevet Professionnel Restaurant	6	5	84
Brevet Professionnel Cuisine	13	7	54
Total	186	134	72

Le nombre de candidats présentés en 2009 est en augmentation par rapport à 2008. Les résultats globaux du CEFAA sont en progression par rapport à 2008 (+1.5 point).

Il est satisfaisant de constater les excellents résultats des filières complémentaires (Cuisinier en Dessert de Restaurant et Employé Barman) ainsi que ceux obtenus en Brevet Professionnel, supérieurs à la moyenne de l'académie de Créteil.

Les résultats en CAP restent quant à eux sur une bonne moyenne, conforme aux années précédentes.

Pour la session 2010, le nombre de candidats sera supérieur à celui de 2009.

Vive la rentrée !

Après deux mois consacrés aux bilans de l'année écoulée, à l'accueil des futurs apprentis, à la formation continue des membres de l'équipe pédagogique, aux travaux de rénovation et d'entretien des locaux et aussi au repos (un peu quand même !), c'est avec un plaisir partagé qu'apprentis, formateurs et personnels du CEFAA se sont retrouvés dès les premiers jours de septembre.



Suite page suivante

Vive la rentrée ! - suite

Sol de la cuisine de la cafétéria entièrement refait et dotée de matériel flambant neuf, vestiaires rénovés et sécurisés, chambres de l'hôtel d'application repeintes et literies remplacées dans 12 nouvelles chambres (12 autres avaient été rénovées l'an dernier), telles sont quelques unes des **améliorations** qui ont été réalisées cet été, destinées à l'accueil des apprentis et à leur formation.

La rentrée c'est aussi l'accueil des familles des apprentis de première année.

Un cocktail est organisé en leur honneur, cocktail constituant un moment sympathique, d'échange et de rencontre avec l'ensemble des formateurs et du personnel d'encadrement des jeunes. Ces instants de convivialité donnent aussi l'occasion aux parents de découvrir ou redécouvrir le CEFAA et l'environnement dans lequel leurs enfants apprendront leur métier.

La bonne surprise, c'est la **stabilité des effectifs** apprentis par rapport à l'an dernier. Les craintes de voir une diminution des inscriptions s'estompent petit à petit et il est satisfaisant de constater que **les entreprises accordent toujours un accueil bienveillant** aux jeunes désireux de débiter une carrière dans le secteur des Cafés - Hôtels - Restaurants et leur confiance au CEFAA.

Les apprentis du CEFAA à Bercy

C'est dans le cadre du partenariat engagé avec la **BNP Paribas** que 12 apprentis du CEFAA ont pu bénéficier cette année, d'une invitation au **Sunday Start**.

Cette manifestation se déroule chaque année en préambule du **Masters 1000 de Tennis au Palais Omnisport de Paris Bercy**.



Ainsi nos jeunes privilégiés ont pu assister tout l'après-midi du dimanche 8 novembre à diverses animations, à 2 matches de simple messieurs du tournoi et au concert du **groupe Superbus** dans une ambiance de fête.

Un partenariat de longue date avec la BNP qui offre par ailleurs à nos jeunes de nombreuses opportunités dans le domaine bancaire.

Trois des « Meilleurs Apprentis de France » pour le CEFAA

Les épreuves finales du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » se sont déroulées en septembre dernier pour la « Cuisine Froide » et le « Service et Arts de la Table ».



La rentrée au CEFAA n'avait pas encore eu lieu pour **Mickael TAN**, apprenti en Baccalauréat Professionnel à l'**Hôtel Ritz à Paris**, qu'il lui fallait, comme les 13 autres finalistes de ce concours, être à pied d'œuvre ce **lundi 7 septembre** dans les cuisines du CFA Médéric.



de l'hexagone étaient présents, signe encourageant de l'intérêt croissant des jeunes pour les métiers du « Service de Restaurant » et aussi du niveau de qualité de cette finale.

Le jury, composé de plusieurs MOF « Maître du Service et des Arts de la Table » - **Thierry MAZZOTTI**, **Eric APPENZELLER**, **Sébastien CABAILLES** notamment - devait, après de longs instants de délibération, délivrer **6 médailles d'or** seulement : **4 décernées à des jeunes venus du Périgord, de Vendée, de Bourgogne et de Provence Alpes Côte d'Azur** et **2 pour l'Ile de France**, en l'occurrence **Charlotte COTTE-MORETTON** de Noisy-le-Grand et **Roxane FOUET** de Montfermeil, toutes deux apprenties au CEFAA, en Baccalauréat Professionnel.



Une cuvée 2009 exceptionnelle donc pour le CEFAA avec **3 des « Meilleurs Apprentis de France »** dans les métiers de la restauration et seul Centre de Formation d'Apprentis d'Ile de France récompensé à ce niveau.

Rappelons que l'an passé, **Séverine et Jessy** avaient ouvert la voie du succès à leurs cadets, en remportant ce titre en « Cuisine Froide » et « Service et Arts de la Table », et ce pour la première participation du CEFAA à ce concours.



Le sujet proposé par **Jean François GIRARDIN**, MOF « Cuisine » 1993, était totalement différent de celui des épreuves départementales et régionales, ajoutant ainsi une difficulté supplémentaire. Des **14 finalistes** venus de toute la France, seuls **4 d'entre eux obtinrent la médaille d'or**, **3 jeunes filles** - Alpes Maritimes, Lot et Gironde - et **1 jeune homme, Mickael**, habitant Villepinte.

Une preuve supplémentaire de la féminisation croissante des brigades en cuisine !

Deux semaines plus tard, les 4 représentants qualifiés du CEFAA se retrouvaient à l'UTEC d'Emerainville, pour la finale du « Service et Arts de la Table ». Pas moins de **24 candidats**, venus des « quatre coins »

