

LA LETTRE DU C.E.F.A.A.

Chronique du CFA de Villepinte

NUMERO SPECIAL EXAMEN 2001



Le mot du Président :

Chaque année le moment de vérité arrive. Pour les élèves et les apprentis c'est souvent le stress, l'incertitude, puis, pour la grande majorité le soulagement. "Je l'ai"-"Je suis reçu". Bravo à eux. Ils font honneur au CEFAA. Mais c'est aussi pour leurs maîtres d'apprentissage, les formateurs, les responsables, et toute l'équipe du CEFAA le résultat de deux années d'engagement, d'investissement, de travail. Merci et Bravo à eux, le CEFAA peut-être fier de leur travail. J'aurai un mot pour ceux qui n'ont pas été reçus, quelles qu'en soient les raisons. Nos professions ont besoin d'eux, ils y trouveront aussi leur place.

Et puis l'an prochain, en candidat libre ce sera bon, j'en suis persuadé.

Jean Biron

JUIN-JUILLET 2001

Les apprentis à l'heure de vérité

Les épreuves pratiques d'examen pour les apprentis du CEFAA se sont déroulées au cours de la période du 28 mai au 28 juin.



Ces épreuves ont tout d'abord commencé par les CAP et BEP restaurant : **59 candidats** au total. Atelier de travail d'office, de décoration florale et de vente et communication constituaient les préambules au service proprement dit où les candidats avaient en charge le plaisir de clients répartis sur deux tables de deux couverts. Découpe de viande, filetage de poisson, flambages représentaient les principales difficultés de ce service.

Puis vint le tour des cuisiniers (**77 pour les CAP-BEP et 9 pour les mentions complémentaires en dessert de restaurant**) à qui fut proposée l'élaboration de deux recettes pour 4 personnes (entrée et plat ou plat et dessert) ; la notation s'effectuant sur les techniques de mise en oeuvre des produits, la présentation des mets préparés et bien entendu la dégustation.



Le temps fort de cette période, s'il fallait en dégager un, serait peut être celui des épreuves de baccalauréat professionnel service et commercialisation (**12 candidats**) et d'organisation et production culinaire (**10 candidats**).

Pour les premiers, après une épreuve écrite sur l'organisation du service à effectuer, les épreuves de vente et communication (en français et en anglais), d'analyse sensorielle (comparaison gustative de deux produits - fromages le premier jour, Moulin à vent et Saint Estèphe le second), d'élaboration de cocktail ou de travail d'office les attendaient. De quoi maintenir un rythme soutenu d'enchaînement des épreuves !



Le service, réalisé avec l'aide d'un commis (appréciation des qualités de "management" du candidat), était surtout l'occasion de juger les compétences relationnelles et commerciales des candidats. Leurs compétences techniques étant, elles, évaluées au travers le service d'une table de 4 couverts et d'une table de 2, faisant appel à des techniques très diverses.

Pour les candidats en cuisine, l'épreuve écrite portait sur l'organisation du travail et la mise en oeuvre des produits proposés dans le "panier" du jour. Aidés également d'un commis, les candidats avaient alors 3 heures pour élaborer les plats qu'ils avaient ainsi composés (1 entrée, 1 plat, 1 dessert pour 8 personnes).



La gestion du commis était bien sûr prise en compte, tout comme le respect des marchandises, des techniques utilisées, la présentation des mets (sur plat et à l'assiette) et bien entendu la dégustation.

Un test organoleptique portant sur l'une des préparations ponctuaient l'épreuve d'une durée totale d'environ 6 heures. Une grande effervescence donc au CEFAA durant cette période au cours de laquelle les équipes pédagogiques (cuisine et restaurant) ainsi que les apprentis non candidats furent largement mis à contribution.



De l'avis même des membres du jury composé d'enseignants issus de différents centres de formation franciliens, et de professionnels - maîtres d'apprentissage ou tuteurs d'apprentis, dès la fin des délibérations, les résultats du domaine pratique se situaient d'une façon générale dans une bonne moyenne. Il ne restait plus alors qu'à briller également dans les matières écrites ou orales d'enseignement général et technologique.

Portrait d'un maître d'apprentissage pas comme les autres !

François Guerraz est né il y a 33 ans. Après un apprentissage réussi chez M. Fouchères au restaurant La Chaumière à Paris dans le 19ème arrondissement couronné d'un CAP Cuisine obtenu à l'Ecole hôtelière de Paris, il s'est engagé dans l'armée de l'air. Ces années passées au 11ème régiment de parachutiste de choc basé à Brest, lui ont apporté le sens de l'ordre, de la discipline et de la rigueur qui lui ont ensuite servi à gravir les échelons de la brigade et occuper des postes de second de cuisine à l'Auberge des St Pères à Aulnay /s Bois, puis au restaurant l'Ecurie à Villemomble et enfin le Relais Gourmand à Tremblay en France.



Il fait le grand saut en 1994 et ouvre le Grain de Sel à Aulnay. Son restaurant et son service traiteur gagnent d'année en année leurs lettres de noblesse.

Il est alors tout à fait logique que ce Franciscain d'idéologie prenne en charge la formation des jeunes. Il va y consacrer beaucoup de temps et de travail. la Charte tutorale mise en place par la profession et le CRIF va lui permettre de parfaire ses connaissances en terme de suivi des jeunes apprentis grâce aux cycles de formation de tuteur et de maître d'apprentissage organisés par Prom'hôte à Villepinte.

Il devient le pilier des jurys professionnels sollicités lors des examens pratiques du CEFAA, participant pendant près d'un mois chaque année aux épreuves pratiques (restaurant, cuisine, desserts de restaurant), ne manquant que très peu de sessions et apportant à tous, et surtout aux apprentis parfois stressés, sa bonne humeur réconfortante.

Un avenir non moins brillant se présente à l'horizon. Déjà membre de l'Académie des Arts de la Table et grand admirateur d'Yves Thuriès, François Guerraz va bientôt rejoindre les maîtres

Resultats d'examen 2001

CAP-BEP cuisine :.....	60,8%	Bilan global : 67,4%
CAP-BEP restaurant :.....	71,9%	
CAP café brasserie :.....	88,9%	
M.C. cuisinier en dessert de restaurant :.....	44,4%	
Baccalauréat Professionnel :.....	77,2%	

Dates de rentrée 2001

CPA *:.....	3 septembre ou 17 septembre
CAP-BEP* 2ème année :.....	10 septembre ou 17 septembre
Bac Pro 2ème année :.....	3 septembre
Bac Pro 1ère année :.....	17 septembre
CAP-BEP* 1ère année :.....	8 octobre ou 15 octobre

*(selon

Le chiffre du mois : 176

C'est le nombre de candidats présentés aux différents diplômes (CAP - BEP - Bac Pro - Mention complémentaire) cette année. Cela nécessite pratiquement autant de jury pour permettre le fonctionnement des différents ateliers de chaque diplôme ! Un grand merci à tous les Maîtres d'apprentissages qui ont su se rendre disponibles pour nos jeunes durant une période pourtant chargée dans leur entreprise.

La pensée du mois :
**“Vouloir c'est pouvoir,
pouvoir c'est y croire et y
croire c'est déjà réussir.”**

F. Guerraz