

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

Chronique du CFA de Villepinte

NOVEMBRE / DECEMBRE 2001
JANVIER 2002



Le mot du Président :

*En ce début d'année, période de souhaits et de vœux, mais aussi de bilan et de résolutions, que vous souhaitez ? A tous, collaborateurs et apprentis, tout d'abord une bonne santé pour vous et pour vos proches. Et puis, bien sûr, la réussite dans tout ce que vous entreprenez, et la réussite pour notre CEFAA, corollaire du travail de tous, formateurs et apprentis.
Bonne et heureuse année !*

EN VISITE AU SALON EQUIP'HOTEL

Présence remarquable des jeunes apprentis du CEFAA lors du salon Equip'hôtel sur le stand de l'UMIH. La profession honorait, en ce lundi 5 novembre, la région Bourgogne et nos jeunes ont eu le plaisir d'effectuer le service du cocktail organisé pour la circonstance. Parmi les personnalités présentes à cette sympathique manifestation, on remarqua notamment Monsieur Daguin, président de l'UMIH, Monsieur Biron, vice président de l'UMIH et président du CEFAA, Monsieur Belin, président du Groupement National des Chaînes, Monsieur Obozil, président d'IRFOTEL Bourgogne, Monsieur Espalioux, président du groupe ACCOR ainsi que Monsieur Joly, directeur général du FAFIH (Fonds d'Assurance Formation de l'Industrie Hôtelière).



Rencontres parents / CEFAA

Ainsi que cela avait été annoncé précédemment (cf. lettre du mois de septembre) le CEFAA a mis en place les rencontres avec les parents des apprentis.

Celles-ci ont eu lieu les 20 et 27 septembre dernier. Elles ont permis l'accueil de plus de 200 personnes, acteurs attentifs de la formation des apprentis.

La vie au CEFAA, le fonctionnement de l'alternance, les aides apportées par le Conseil Régional d'Ile de France aux familles et aux apprentis ainsi que les premiers contacts avec les membres de l'équipe du centre ont constitué les points importants de ces réunions.

Un verre de sangria, préparé et servi par les jeunes Bac Pro de 1^{ère} année clôtura les manifestations qui permirent à tous d'échanger dans une atmosphère très conviviale.

ARRIVEE DU BEAUJOLAIS NOUVEAU

15 novembre ; 3^{ème} jeudi du mois : Le CEFAA n'a pas failli à la tradition du Beaujolais nouveau. Autour d'un petit machon fort convivial, les apprentis du CEFAA purent découvrir toutes les subtilités aromatiques de la cuvée 2001. Pamplemousse rose et clémentine pour les uns, banane et fruits rouges pour les autres (ou parfois même : "C'est pas bon, ça pique !" telles furent les premières réactions de nos oenologues, mais pour tous une coupure dans la matinée fort appréciée.



LE CEFAA A L'HEURE DE L'EURO

Afin de permettre aux apprentis de se familiariser avec la future monnaie européenne, le CEFAA s'est doté d'outils pédagogiques sous forme de jeux inspirés du jeu de l'oie et du Monopoly.

Animés par les formateurs du centre qui avant tout le monde avaient pu découvrir ces outils, des séquences ont permis aux apprentis de se repérer parmi ces nouvelles pièces et ces nouveaux billets ; mais aussi d'acquérir certains réflexes de conversion qui leur permettront sans nul doute d'éviter les mauvaises surprises et les aider dans leur quotidien.



REUNION DES PARENTS AU CEFAA

La première réunion du comité des parents d'apprentis du CEFAA s'est déroulée le mercredi 12 décembre dernier.

Ce comité a été créé suite aux réunions de rentrée qui ont eu lieu en septembre et s'est fixé deux thèmes de réflexion :

- La création d'un guide des parents qui constituera une aide intéressante pour les futurs parents d'apprentis dans leur découverte de l'apprentissage et du fonctionnement du CEFAA.
- L'élargissement de ce comité aux maîtres d'apprentissage dans le cadre d'une démarche constructive.

A noter que 75% des parents qui avaient souhaité participer à ce comité étaient présents et que celui-ci se réunira de nouveau en mars 2002 afin de mener à bien le travail commencé.



DE VILLEPINTE A RULLY

Pour la 3ème année consécutive, les "Bac Professionnel" sont partis en Bourgogne pour le traditionnel séminaire "Destination Dossiers Professionnels". Objectif atteint puisque les cours dispensés au Château Saint Michel de Rully, Centre Prom'Hôte, leur ont permis de rentrer avec leur dossier quasiment finalisé. Ces cours, basés sur un appui individualisé, ont été entrecoupés de visites destinées à approfondir leurs connaissances œnologiques bourguignonnes : la dégustation, menée par Monsieur Duvernay, aura entraîné les apprentis dans la passion des vins de terroir et la capacité à les différencier ; la visite du "Hameau du Beaujolais", ludique et pédagogique, leur a remémoré la géographie, l'encépagement et les qualités gustatives des vins ; enfin, la traversée commentée du vignoble et la visite des Hospices de Beaune leur ont fait appréhender l'étendue géographique et la renommée historique de cette région chère à notre gastronomie.



Le chiffre du mois : 11

Ou plutôt - 11. Il s'agit de la baisse en pourcentage du nombre d'apprentis inscrits cette année à Villepinte, baisse constatée dans toutes les filières (service de restaurant, cuisine, café brasserie).

La pensée du mois :
"Ce n'est pas parce que les choses sont difficiles que nous n'osons pas, c'est parce que nous n'osons pas qu'elles sont difficiles"

Sénèque