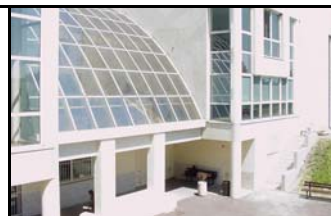


# LA LETTRE DU C.E.F.A.A.

## Chronique du CFA de Villepinte

FEVRIER / MARS 2002



### LE CEFAA A LA RENCONTRE DE SES PARTENAIRES

Le mois de janvier est traditionnellement le mois des voeux. Le 14 janvier fut pour le CEFAA, l'occasion de présenter les siens à tous ses partenaires - maîtres d'apprentissage, représentants des parents d'apprentis, fournisseurs et représentants de la profession.

Les personnes présentes purent avec grande satisfaction assister aux démonstrations faites par les apprentis du CEFAA et leurs formateurs - taille de fleurs en légume, confection d'amuse-bouche originaux et variés, préparations à base de chocolat, initiation à la dégustation et l'analyse sensorielle, flambages et élaboration de cocktails.

Bernard Gonthier, champion du monde des écaillers, fit admirer sa dextérité en matière d'ouverture de coquillages et confection de plateaux de fruits de mer et prodigua de précieux conseils aux apprentis et aux nombreux invités ravis d'associer dégustation et formation en la circonstance.

Cette manifestation constitua également le lancement de la collecte de la **Taxe d'Apprentissage** pour l'année 2002, collecte si importante pour l'équilibre financier du centre.

Une après midi fort sympathique qui se prolongea jusqu'en début de soirée et qui sera très certainement renouvelé dans l'avenir.



### LE CEFAA AU SERVICE DES ENTREPRISES

La promotion des métiers de l'hôtellerie et de la Restauration ainsi que l'apprentissage constitue un des axes forts de la politique globale du CEFAA de Villepinte.

En ce début 2002, un effort encore plus important que les années précédentes a été fait en la matière. Ainsi depuis le mois de janvier ce n'est pas moins de 8 carrefours des métiers organisés par les municipalités (Drancy, St Souplet, Noisy le Grand, Tremblay, Villepinte, Aulnay /s Bois, Montreuil entre autres) et 6 forums dans les collèges auxquels Claude Macon a participé afin d'informer les jeunes sur les nombreuses possibilités offertes par notre profession.

Le CEFAA a également accueilli des jeunes directement au centre dans le cadre d'initiatives prises par des collèges : visite du centre, contact avec des apprentis, information sur l'apprentissage et remise de documentation constituent les points essentiels de ces visites.

Le CEFAA met donc tout en oeuvre pour informer, et pré-recruter des jeunes pour ensuite les orienter vers les entreprises. La mission est difficile car il faut bien le constater malheureusement, les jeunes se désintéressent de plus en plus de notre secteur professionnel à un moment où la demande des entreprises devient de plus en plus importante.



## EXAMENS BLANCS AU CEFAA

Répétition générale pour les apprentis de 2ème année (CAP/BEP/MCD et Bac Pro) en ce début d'année. Pendant plus d'une journée en effet les jeunes se sont retrouvés dans la situation qu'ils occuperont dans quelques mois. Les épreuves se sont succédées à un rythme soutenu afin de préparer les apprentis à gérer aux mieux leurs angoisses éventuelles lors de l'examen (maths, CEEJJS, VSP, français, anglais, histoire-géographie durant la 1<sup>ère</sup> journée puis technologie professionnelle et sciences appliquées une demi-journée plus tard). Viendront ensuite, courant janvier et février, les épreuves d'examen blanc pratique en cuisine et en restaurant. Les résultats seront communiqués au mois de mars permettant à chacun de savoir où il en est et de mesurer le chemin déjà parcouru ou bien souvent d'évaluer celui qui reste à parcourir.



### Melchior, Gaspard, Balthazar et les autres ...

Le CEFAA n'a pas failli cette année encore à la tradition de la galette. Le 24 janvier, une pause bienvenue dans l'après-midi, à permis de tirer rois et reines d'un jour à l'occasion d'une sympathique dégustation orchestrée par nos jeunes en [Mention Complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant](#). Un grand merci et toutes nos félicitations pour cette initiative.

### Le CEFAA à l'heure de Taïwan

Le CEFAA a eu le plaisir d'accueillir au début du mois de mars une cinquantaine d'étudiants du National Kaohsiung Hospitality College, célèbre école hôtelière de l'île de Taïwan. Ces jeunes gens et jeunes filles, se destinant à des postes de manager dans le futur, ont pu ainsi découvrir tous les plaisirs de la gastronomie française au travers des démonstrations de Dominique Fonseca, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Pierre Farion, chef de cuisine du centre Prom'hôte de Rully, et de s'initier à la dégustation des vins de France et des arts de la table à l'euro-péenne grâce à René Roger, formateur à l'école hôtelière de Lausanne et ancien collaborateur de Prom'hôte. Ils ont été assistés pendant toute la formation par les « Bac Pro » du CEFAA. A leur départ les échanges d'adresses habituelles entre apprentis et étudiants taïwanais ont clôturé cette collaboration plutôt originale. Trois journées au CEFAA bien remplies, qui furent complétées par la visite de la fromagerie Saint Faron à Meaux (77) capitale du Brie (roi des fromages et fromage des rois), du MIN de Rungis et de deux palaces parisiens. La délégation fut également reçue dans les salons d'honneur de l'Hôtel de Ville de Paris afin de clore une semaine parisienne riche d'expériences et remplies de souvenirs.



### Le chiffre du mois : 407

C'est le nombre d'apprentis inscrits au CEFAA au 1er janvier 2002 et qui servira de base au calcul de la subvention de fonctionnement accordée par le Conseil Régional d'Île de France pour l'année 2002.

### La pensée du mois : "A Fanny..."

**Il est bien des choses qui ne paraissent impossibles que tant qu'on ne les a pas tentées."**

*A. Gide*