

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

Chronique du CFA de Villepinte

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2002



CEFAA
INDUSTRIE HOTELIERE

Aux maîtres d'apprentissage :

La lettre du CEFAA est à diffuser aux entreprises qui accueillent des jeunes et tous nos partenaires.

Elle peut être également pour tous les maîtres d'apprentissage un excellent support de communication pour promouvoir la formation par l'alternance. N'hésitez pas à nous faire connaître

vos initiatives qui seront publiées afin de permettre à tous d'en profiter.

Votre contact au CEFAA : Patrick COLLGON : 01.49.63.42.42.



Une « ballade irlandaise » bien enrichissante :

Pour les apprentis en bac professionnel restauration, la rentrée 2002 laissera un goût certain de dépaysement et de profonde chaleur humaine. Répondant au souhait émis durant la première année de formation par les apprentis, le CEFAA a organisé, avec le concours financier du Conseil Régional d'Ile de France, un séjour culturel, linguistique et professionnel de 3 semaines, du 26 août au 13 septembre, dans le comté de Cork, en Irlande.

Logés en famille afin de favoriser la pratique de l'anglais, nos jeunes ont pu apprécier la conception de l'hospitalité dans cette région de l'Irlande. Les apprentis ont pu découvrir également la beauté des paysages - l'île de Baltimore et ses dauphins, le phare du Cap Clear, la Bantry House et ses splendides jardins - mais également parfaire leurs connaissances de la fabrication du whiskey grâce à la visite de la distillerie Jameson et des produits locaux (charcuteries, fromages notamment).



La distillerie de whiskey Jameson



Baltimore



Alexandre, Jean-François, Stéphane et William en famille d'accueil

Le programme de la première semaine était complété par des cours dispensés par des professeurs irlandais qui ont pu en la circonstance se faire expliquer quelques secrets de la cuisine française (mais en anglais !).

Les deux autres semaines consistaient en une immersion dans des entreprises - hôtels, restaurants, pubs - dont le passage de nos apprentis aura laissé son empreinte pour certaines, leurs cartes s'enrichissant de quelques spécialités de chez nous - quiche lorraine, soupe à l'oignon par exemple.

Trois semaines bien remplies et exploitées de la meilleure façon puisque de l'avis même des formateurs du CEFAA, les progrès de certains sont immédiatement mesurables et pour tous, en tout cas, ce séjour aura permis la prise en confiance en soit dans l'expression de la langue de Shakespeare et de s'ouvrir à d'autres horizons.



Le groupe en visite à la Bantry House

Réunion de parents au CEFAA :

Les 10 et 17 octobre dernier, les parents des apprentis entrant en 1ère année étaient conviés à une réunion d'information.

Un peu plus de 60 % des jeunes étaient représentés par leur famille ce qui a permis de leur faire part du fonctionnement global du CEFAA de Villepinte : règles de base à observer - ponctualité, tenue vestimentaire exigée, matériel nécessaire en cours - organisation des règlements - repas, hébergement, inscription - relations avec le centre de formation...

A l'issue de ces réunions, un cocktail, préparé et servi par les apprentis fut proposé aux différents participants, très satisfaits de l'accueil réservé et des informations reçues.



Réunion des parents au CEFAA

Réouverture du restaurant d'application :

Le restaurant d'application du CEFAA, « La Tradition », sera ouvert les jeudis soirs aux parents, maîtres d'apprentissage, fournisseurs et partenaires du centre aux dates ci-dessous indiquées et selon des modalités très rigoureuses :

- accès au restaurant entre 19h15 et 19h30 au plus tard.
- réservation préalable au : 01.49.63.42.42
- Pas de réservation supérieure à 6 personnes
- Aucune prestation spéciale
- Parking à l'intérieur du centre
- Prix du menu (hors boisson) : 15 euros

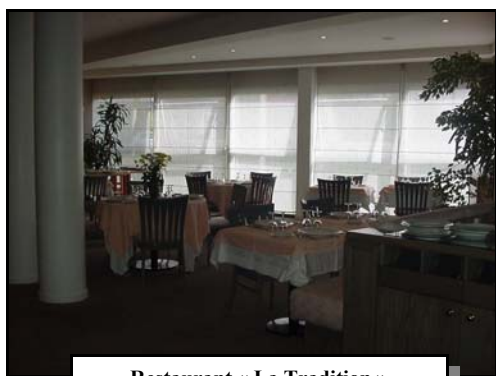
Dates d'ouverture planifiées jusqu'en janvier 2003 :

Novembre : jeudi 7, 14 et 21

Décembre : jeudi 5 et 12

Janvier : jeudi 16, 23 et 30

D'excellentes soirées en perspective agrémentées d'une participation active à la formation des apprentis.



Restaurant « La Tradition »

Le CEFAA a accueilli du 10 au 13 septembre ses nouveaux formateurs pour un séminaire de formation de formateurs, animé par Bertrand Cambournac, responsable pédagogique de Prom'hôte. Réfléchir à la fonction formation, préparer son programme et les séquences de formation, bonifier sa communication ont été les principaux thèmes abordés. Le métier de formateur (maillon indispensable pour réussir l'intégration professionnelle des jeunes dans nos métiers) est une passion mais exige aussi des techniques et des compétences particulières.

Nous souhaitons à tous une bonne adaptation à cette nouvelle fonction.



Séminaire de formation de formateurs

Le chiffre du mois : 732

C'est le nombre de demande d'inscriptions et de dossiers envoyés aux familles depuis le mois de mars 2002 ! Sur ces dossiers seuls 211 demandes ont été à ce jour concrétisées en contrat d'apprentissage en 1ère année. Abandon en période d'essai, retour au collège, changement de filière sont les principales causes d'annulation des candidatures.

La Pensée du mois :
« L'adolescence est le seul temps où l'on ait appris quelque chose »

Marcel Proust