

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

Chronique du CFA de Villepinte

N° 13 - JANVIER/FEVRIER 2003



A vos Agendas !

Portes Ouvertes au C.E.F.A.A.

Les 15 et 22 mars prochain se dérouleront les Journées Portes Ouvertes au C.E.F.A.A. de 8h30 à 13h00. Découverte du centre, renseignements sur l'apprentissage, prise de contact avec la profession et surtout dépôt des candidatures pour la rentrée 2003 seront au menu de ces 2 matinées. Une troisième journée sera également proposée au mois de mai.

Collecte de la taxe d'apprentissage 2003

Le CEFAA a lancé en janvier son opération de collecte de taxe d'apprentissage auprès de ses partenaires pour l'année 2003.

Ressource capitale pour l'équilibre de son budget, le maintien et l'amélioration de la qualité de la formation des apprentis, le centre espère cette année de meilleurs résultats par rapport à 2002, dans la mesure où ceux-ci étaient en baisse sensible au regard de l'année précédente.

La proposition de nouvelles formations à la rentrée 2003 nécessitera sans doute de nouveaux équipements dont seule la taxe d'apprentissage permettra le financement.

Un buffet très réussi

Une semaine durant, une dizaine de cuisiniers, provenant de restaurants franciliens mais aussi de province, ont travaillé sous les ordres de Dominique FONSECA, Meilleur Ouvrier de France, à l'élaboration d'un buffet servi le vendredi, aux différents partenaires de ce stage. Financée par le FAFIH (Fonds d'Assurance Formation de l'Industrie Hôtelière) et organisée par IFITEL, cette formation se déroule dans le cadre de la formation professionnelle et sociale.

De prochaines actions seront menées par IFITEL notamment dans le domaine de la pâtisserie dans le courant du mois de février.
(IFITEL : 01.42.65.62.10).



Des rois et des reines au CEFAA

Agréable coupure dans la journée qu'a constituée la dégustation des galettes confectionnées par les apprentis en Mention Complémentaire de Cuisinier en Dessert de Restaurant le 16 janvier dernier.

Formation d'un an après le CAP de cuisine, la MC Dessert, comme elle est appelée au CEFAA, permet à ces jeunes un perfectionnement dans le domaine de la pâtisserie de restaurant, du dessert à l'assiette ainsi que des entrées salées à base de pâte et autres canapés

Nouvelle Formation au CEFAA à la rentrée 2003

Afin de satisfaire à la fois les besoins des entreprises et les demandes formulées par certains jeunes désireux de s'orienter vers la restauration collective, le CEFAA de Villepinte proposera une nouvelle formation « d'Agent Polyvalent de Restauration ».

Assurant des activités de préparation et de mise en valeur de mets simples, l'employé polyvalent de restauration effectue également les tâches de nettoyage et d'entretien des locaux, du matériel et de la vaisselle dans le respect des normes d'hygiène dans des entreprises de restauration collective (secteurs des administrations et entreprises privées, de la santé et du secteur scolaire) mais aussi en cafétéria, restauration rapide et restaurant à thème.

Cette formation, d'une durée de deux ans, est validée par un CAP, et s'effectue sous forme de contrat d'apprentissage.



Bienvenue, Monsieur BERNARDOT

Après plusieurs années occupées à la promotion des actions de formations menées par PROM'HOTE en Ile de France, Bruno BERNARDOT a rejoint l'équipe du CEFAA au début du mois de février.

Information des jeunes sur les métiers de l'hôtellerie / Restauration et l'apprentissage, orientation des candidats vers les entreprises, recherche de nouveaux partenariats dans le cadre des filières Étage et Réception, mise en place de la filière Agent Polyvalent de Restauration, telles sont entre-autres les missions que Bruno BERNARDOT se verra confier d'ici la rentrée de septembre.

Destination dossiers professionnels !

Cela fait maintenant partie des classiques dans la formation des apprentis 2^{ème} année Bac Pro ! La finalisation des dossiers qui devront être présentés lors des examens de juin se déroule dans le cadre sympathique du Château Saint Michel à Rully, siège du centre PROM'HOTE - IRFOTEL Bourgogne depuis 5 ans.

Travail individualisé sur l'élaboration des thèmes du dossier, découverte de la richesse gastronomique du terroir bourguignon, visites pédagogiques dans le vignoble - le hameau du Beaujolais, les Hospices de Beaune, le Château d'Aloxe Corton, le vin de Rully - 4 journées fort bien remplies qui permettent à nos jeunes d'être quasiment prêts à leur retour.



La Pensée du mois :

« Ce qui probablement fausse tout dans la vie, c'est qu'on est convaincu qu'on dit la vérité parce qu'on dit ce qu'on pense ! »

Sacha GUITRY

Le chiffre du mois : 412

C'est le nombre d'apprentis inscrits pour l'année 2002 / 2003 au CEFAA. Ce nombre, à peu près semblable à celui de l'année dernière, est en deçà de l'objectif que le centre s'était fixé.