

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

## Chronique du CFA de Villepinte



N° 20 - Mars - Avril 2004

**EXAMENS 2004**  
A tous les  
Maîtres d'Apprentissage !

**Les épreuves pratiques des examens de fin de formation** – CAP, BEP, Mention Complémentaire, Bac Professionnel – se dérouleront au CEFAA **à partir du lundi 24 mai prochain.**

Comme chaque année, les apprentis ont besoin de votre soutien et de votre présence lors de ces épreuves qui marquent l'aboutissement pour ces jeunes de plusieurs années de formation ( de 2 à 4 ou 5 suivant les parcours ) et qui constituent leur tremplin vers l'emploi et par le fait vos entreprises.

**N'hésitez pas à prendre contact avec Jacques LAGAIN au 01.49.63.42.42**, afin de nous faire part de vos disponibilités durant cette période (demi – journées ou journées entières ).

Vos apprentis vous en remercient !

### Du nouveau au CEFAA

En permanence à l'écoute des besoins de la profession, **le CEFAA proposera à la rentrée prochaine** et bien sûr aux entreprises, **3 nouvelles formations**, toutes accessibles **après un CAP :**

\* **Mention Complémentaire Barman** : formation en 1 an pour les jeunes issus de formation CAP restaurant ou café – brasserie ( formation de niveau V ).

\* **Brevet Professionnel Cuisine et Brevet Professionnel Restaurant** : formation de deux ans après un CAP cuisine ou un Cap Restaurant ( formation de niveau IV ).

Rappelons que la poursuite logique de la formation BEP des Métiers de la Restauration s'effectue en Baccalauréat Professionnel Restauration ( formation de niveau IV ).

Ces 3 nouvelles filières se déroulent dans le cadre d'un Contrat d'Apprentissage et constituent un réel complément technique pour des jeunes très motivés et satisfaisant aux exigences de ces formations.



### Lancement des JPO 2004

**Profitant** de la période de lancement des Journées Portes Ouvertes dans les CFA d'Ile de France mise en place par le Conseil Régional ( voir lettre du CEFAA n° 19 ), **le CEFAA de Villepinte a invité début mars, l'ensemble de ses partenaires – collèges, lycées, missions locales, CIO – à rencontrer l'équipe pédagogique du centre et visiter ses installations** afin de permettre en amont de l'orientation scolaire, l'information des jeunes désireux d'effectuer une formation dans les métiers de l'Hôtellerie et la Restauration.

Des échanges fructueux pour les participants et les prémices de création de partenariat efficace entre certains collèges, structures d'information et d'orientation et le CEFAA dans le cadre de Stages de Découverte de l'Apprentissage et des Métiers.



## Pas facile d'être apprenti !

A l'âge de 15 – 16 ans, période charnière de notre vie, il apparaît de moins en moins évident pour un jeune de choisir sa voie.

Quitter le monde du collège où l'on s'est constitué un mode de vie rempli selon les cas de satisfactions ou de problèmes plus ou moins importants, pour intégrer brutalement le monde des adultes par celui du travail, nécessite pour bon nombre d'adolescents un suivi de tous les instants.

En apprentissage, ce suivi se doit d'être accompli par ses trois acteurs principaux : les parents, les Maîtres d'apprentissage et le CFA, à qui revient souvent l'initiative.

**Un peu plus d'un jeune sur trois a abandonné sa formation au cours de la première année pour la promotion 2002 / 2004 !**

Fort de ce constat, le CEFAA a mis en place un certain nombre d'actions : réunion de parents en début d'année scolaire, invitation des Maîtres d'Apprentissage au CEFAA, transmission à ces mêmes Maîtres d'apprentissage de supports d'évaluation des jeunes, multiplication des visites des entreprises ( plus de 150 pour 300 apprentis environ depuis le mois d'octobre ), et réunion en fin d'année avec les parents avant la coupure de l'été.

Toutes ces actions n'ont qu'un seul but : fidéliser les jeunes dans la voie qu'ils ont choisie en évitant au maximum une érosion importante souvent le fait d'une incompréhension entre adolescents plus ou moins rebelles à la recherche de reconnaissance et adultes pas toujours à leur écoute.



## Bravo les filles !

**Stéphanie et Marie-Laure**, toute deux apprenties en année terminale de Bac Professionnel au CEFAA, **ont participé le 5 avril dernier, au 1<sup>er</sup> concours culinaire du CFA de Congis en Seine et Marne.**

7 établissements de l'académie de Créteil étaient en lice : élaboration pour Stéphanie et service pour Marie-Laure, d'une assiette périgourdine, d'un carré de veau poêlé et ses 3 garnitures et d'un bavaois vanille-framboise, coulis de fruits de la passion et tuiles à l'orange.

Le classement final importe peu ; l'essentiel réside dans l'investissement personnel de tous ces jeunes pour leur métier, le travail important fourni en amont de ce concours et les progrès sensibles qu'ils ont pu faire grâce à leur participation.

Un grand merci également à leurs Maîtres d'Apprentissage pour le soutien qu'ils ont apporté à leurs apprenties par leur aide et leurs conseils avisés.

## Et pourquoi – pas une carrière militaire ?

Les 15 et 22 mars derniers, les services de recrutement de l'armée de terre ont effectué en direction des jeunes apprentis en année terminale de formation, une **présentation des différents postes** qu'ils proposent dans les métiers de la restauration.

Pour les jeunes prédisposés aux voyages et l'aventure, ces emplois constituent des alternatives intéressantes que les apprentis ont très vite repérées à en juger par toutes les questions fusant de l'assemblée réunie dans l'amphithéâtre du CEFAA. De là à endosser l'uniforme...



## La pensée du mois :

**Avec l'aimable attention d'un Maître d'Apprentissage**

« Les jeunes sont toujours prêts à faire bénéficier leurs aînés du bénéfice de leur inexpérience »  
Oscar Wilde

« Et ne fit-on que des épingles...encore faut-il être enthousiaste de son métier pour y exceller »  
Montesquieu

« **Alors comme c'est notre cas puisque nous sommes même devenus Maître d'Apprentissage, n'hésitons pas à répondre à leurs espérances et formons-les, pour leur donner envie de continuer et de s'épanouir, comme ceux qui nous ont formés nous ont aussi appris à aimer notre métier** »

Gérard FAESCH  
Restaurant Aux Deux Canards – PARIS 10<sup>ème</sup>

## Le Chiffre du mois : 169

C'est le **nombre de visiteurs accueillis lors des deux samedis de portes Ouvertes au CEFAA.**

C'est la troisième année consécutive où ce nombre de visiteurs est en diminution par rapport à l'année précédente.

L'équipe du CEFAA reste mobilisée tous les mercredis jusque fin juin pour recevoir les jeunes et les informer sur les formations proposées.