

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

Chronique des CFA de l'Hôtellerie-Restauration

Centre de Villepinte
Avenue Jean Fourgeaud
93420 Villepinte

☎ : 01.49.63.42.42
Fax : 01.49.63.42.68
email : cefaa@club-internet.fr

Centre de Montreuil
58 Avenue Faidherbe
93100 Montreuil

☎ : 01.49.88.17.29
Fax : 01.48.58.37.84
email : cfamontreuil@club-internet.fr

N° 23 - Novembre - Décembre 2004

Points de vue sur ... le CEFAA !

Dans le cadre du Contrat Qualité que le CEFAA a signé en 2002 avec le Conseil Régional d'Ile de France, le recueil de l'avis des Maîtres d'apprentissage et des apprentis sur leur rapports avec le CFA et l'ensemble de leur formation constitue un indicateur intéressant d'évaluation des actions menées chaque année.

Pour les entreprises – restaurants, hôtels, bars, brasseries - 8 d'entre elles sur 10 pensent que les relations qu'elles ont avec le CEFAA sont bonnes voire très bonnes, que l'accueil qu'elles reçoivent est excellent et que la formation dispensée aux apprentis est très satisfaisante dans un établissement rigoureux et professionnel obtenant des résultats plus qu'honorables .

Pour les jeunes, interrogés à la fin de leur parcours en fin de deuxième ou quatrième année selon les diplômes, il s'agit pratiquement d'un plébiscite. 96 % des apprentis se disent prêts à re-signer « si c'était à refaire ».

Leurs relations avec les équipes pédagogiques, la qualité des installations mises à leur disposition, le sentiment de « n'être plus à l'école », la rigueur de la tenue vestimentaire et de la discipline sont autant de critères qui ont motivé leurs réponses à notre enquête.

Il s'agit désormais de conserver la confiance des jeunes et des entreprises, valeur que l'ensemble du personnel du CEFAA et sa direction maintiendra grâce à leurs actions quotidiennes.

Taxe d'Apprentissage 2005

Assurer une formation de qualité à l'aide d'outils performants, dans un cadre agréable et une ambiance de travail faite de rigueur et de convivialité, cela ne peut se concevoir qu'avec la collaboration de femmes et d'hommes impliqués dans leurs missions et des moyens importants – équipements professionnels modernes, outils pédagogiques faisant appel aux dernières évolutions technologiques, déplacements et séjours professionnels des apprentis, produits alimentaires de première qualité et maintien des locaux en parfait état notamment.

Les entreprises, Maîtres d'Apprentissage, Fournisseurs et Partenaires du centre permettent chaque année au CEFAA, grâce à leurs versements de Taxe d'Apprentissage, d'acquérir, d'entretenir, de remplacer et de moderniser les moyens pédagogiques mis à la disposition des apprentis.

Le CEFAA a besoin, cette année encore, de vous et de votre soutien.

N'hésitez pas à prendre contact avec Angèle au CEFAA pour obtenir les informations complémentaires.



Quelques équipements acquis grâce à la taxe en 2004

Olympiades des métiers

Alexandre GDANSKI et Christophe PIERREPONT, apprentis en 2^{ème} année de Bac Professionnel Restauration, en poste respectivement à l'hôtel Warwick Champs Elysées et Disneyland Resort Paris, ont porté très haut les couleurs de leurs entreprises et du CEFAA lors de leur participation aux éliminatoires régionales des Olympiades des métiers qui auront lieu en 2005 à Helsinki, obtenant une très honorable 4^{ème} place sur les 9 candidats en lice.

Au programme de ces épreuves : réalisation de cocktail, travail de sommellerie, technique de flambage, travail d'office et argumentation commerciale pour Christophe, élaboration de Croustade d'œuf mollet florentine, Truite grenobloise, Aiguillette de bœuf bourgeoise et Charlotte aux pommes, le tout pour 6 personnes pour Alexandre.

Beaucoup de travail de répétition en amont pour ces deux jeunes mais aussi pour leurs Tuteurs en entreprise, à qui le CEFAA exprime tous ses remerciements pour leur investissement personnel.



Christophe Pierrepont



Alexandre Gdanski

Novembre en Champagne

Comme chaque année, les apprentis de 2^{ème} année BEP et CAP Restaurant des centres de Villepinte et Montreuil ont passé la journée du 23 Novembre en Champagne pour découvrir la

belle aventure du raisin qui, de la vigne à la coupe est l'objet de tant d'attentions...

Après avoir visité la coopérative Mailly qui, dans la Montagne de Reims, vinifie les raisins selon la tradition, les apprenti(e)s ont été accueilli(e)s très chaleureusement par l'école hôtelière de Reims où ils ont délicieusement déjeuné.

Pour terminer leur périple, ils ont pu voir de près la Maison Mumm dont le fameux Cordon Rouge est l'un des symboles du Champagne dans le monde. Quelques dégustations plus tard, le retour fut chantant, bruyant, et joyeux. Avec plein de bulles dans les yeux et d'images dans la tête.

Maintenant, toutes et tous connaissent le long cheminement de ce vin pour devenir le compagnon de tant de fêtes!



En visite chez Mumm

Sur vos agendas !!!

Le CEFAA de Villepinte et l'UFA de Montreuil proposent à leurs partenaires un dîner agréable, les jeudis dont vous trouverez les dates ci-dessous pour le Restaurant « la Tradition » à Villepinte et tous les mercredis soir (sauf vacances scolaires) pour le centre de Montreuil.

Villepinte ou Montreuil, il est toutefois obligatoire de réserver sa table à l'avance par simple appel téléphonique (Villepinte : 01 49 63 42 42 ; Montreuil : 01 49 88 17 29).

Les informations relatives au fonctionnement respectif des deux restaurants vous seront communiqués lors de la réservation.

Calendrier d'ouverture du restaurant d'application de Villepinte :

Janvier : 6 / 13 / 20 / 27 - Février : 10 / 17 / 24 - Mars : 10 / 17 / 24 - Avril : 7 / 14 / 21 / 28

Le Chiffre du mois : 2

C'est le multiplicateur que le CEFAA souhaite appliquer à sa collecte de Taxe d'Apprentissage pour l'année 2005 par rapport à 2004 !

Objectif ambitieux mais nécessaire pour maintenir la qualité et le niveau des formations dispensées au CEFAA.

La pensée du mois :

« Choisissez un travail que vous aimez et vous n'aurez pas à travailler un seul jour de votre vie. »

Confucius