

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

Chronique du CFA de Villepinte

**Cefaa - 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**

**☎ : 01.49.88.17.29**

**Fax : 01.48.58.37.84**

**email : cfamontreuil@club-internet.fr**



**N° 24 – Janvier - Février 2005**

## Recrutement de la rentrée 2005 :

La campagne de recrutement de futurs apprentis commence dès le mois de février par la participation du CEFAA à de nombreux forum et réunions d'information dans les collèges et lycées franciliens.

La représentation des métiers, l'information des jeunes sur les nombreuses perspectives de formation et d'emploi offertes par l'apprentissage dans les centres de Villepinte et de Montreuil demeurent les principaux thèmes des actions menées par le CEFAA en ce début d'année.



Forum de Villepinte

## Les apprentis du CEFAA pensent aussi aux autres...

Fin d'année 2004 et début 2005 placés sous le signe de la solidarité pour les apprentis du CEFAA et l'ensemble de son personnel.

**Solidarité** tout d'abord avec les personnes sans abri et grande détresse morale à travers la participation aux « Restos du cœur » sous forme d'une **dotation de produits** alimentaires non périssables à l'antenne de Villepinte, solidarité avec tous les jeunes hospitalisés et **une vente de crêpes** destinée à collecter les « Pièces jaunes », solidarité enfin avec les nombreux **enfants victimes des tsunamis en Asie du sud** et la mise en place d'une **collecte de dons destinés à l'UNICEF**.

Une chose est certaine : les apprentis du CEFAA ont du cœur et l'ont démontré en ce début d'année synonyme de compassion.



Opération crêpes pièces jaunes



Avec les restos du cœur



**Appel à la solidarité avec les victimes du raz de marée en Asie**

Le 26 décembre 2004, un tsunami a déferlé sur les côtes du sud de l'Asie. Des centaines de milliers de personnes ont été tuées ou blessées. Plus de 10 millions de personnes ont été déplacées. L'UNICEF appelle à la solidarité de tous les Français pour venir en aide aux victimes de ce raz de marée en Asie. CEFAA qui se mobilise à l'UNICEF.

## Pleins feux sur... La MC Barman

**Proposée après une formation initiale en restaurant ou en café-brasserie** depuis la rentrée 2004, la Mention Complémentaire Barman constitue un bagage supplémentaire des plus intéressants pour les apprentis disposant des qualités requises pour cette spécialisation.

Le bar, qu'il soit situé au sein d'un établissement hôtelier, établissement à thème – irlandais, américain, exotique –, intégré au sein de complexes divers – club de vacances, bowling, spectacles, discothèques – se doit d'être un endroit vivant des plus conviviaux.

L'animation en est constante, assurée parfois par la clientèle certes mais aussi par les barmen qui y évoluent et imprègnent de leur personnalité ces lieux de contact.

D'un **sens commercial développé** ce qui nécessite de grandes connaissances tant professionnelles que générales, **le barman doit faire preuve également d'une grande psychologie dans ses relations avec la clientèle et une technique irréprochable doublée d'un esprit de gestionnaire développé et d'une mémoire d'éléphant.**

Tels sont entre autres les thèmes qui sont abordés au cours de cette **formation d'un an** et auxquels bien entendu viennent s'ajouter les cours d'anglais, dont la pratique est absolument incontournable pour progresser dans le métier.



Des barmans très attentives !

## Promotion des métiers

Au cours de la semaine du **10 au 15 janvier 2005**, la profession, représentée par l'UMIH – Union des Métiers des Industries de l'Hôtellerie -, a participé à l'opération « **Train des compétences** » dans toutes les gares parisiennes.

Le CEFAA et PROM'HOTE se sont associés à cette initiative qui a rencontré un vif succès auprès des nombreux visiteurs venus chercher un emploi, une formation ou une information précise sur nos métiers.

Le « Train des compétences » ne constitue qu'une première étape d'une campagne nationale d'information sur les métiers de l'hôtellerie et la restauration orchestrée par la Profession à partir de la fin du mois de février 2005, destinée à convaincre un public large des nombreuses opportunités offertes par notre secteur.



Un public nombreux et intéressé

## Du nouveau à Montreuil !

C'est à l'issue d'un déjeuner fort apprécié de tous, tant par la qualité de ses mets que par le service qui l'accompagnait, que Marie-Hélène Bodilis, Proviseur du lycée Eugène Cotton et Jean Biron, Président du CEFAA, ont signé la convention relative à la création de l'UFA de Montreuil (Unité de Formation par Apprentissage) en présence de Jérôme Lebec, Directeur Général de l'association.

La signature de cette convention concrétise la poursuite d'un partenariat constructif entre les deux structures et qui permettra bientôt l'accueil de 150 apprentis dans les métiers de l'Hôtellerie-Restaurant, leur garantissant une formation de qualité dans un centre à dimensions humaines.



Le train en gare du Nord

## Des visiteurs venus de loin au CEFAA...

Les **6, 7 et 8 janvier dernier**, le CEFAA et ses apprentis eurent le grand plaisir d'accueillir leurs homologues taïwanais.

**En voyage d'étude en France durant 10 jours**, ces futurs managers du Kaohsiung Hospitality College, ont pu tout d'abord en consacrer 3 à la découverte de quelques uns de nos fromages – visite de la fromagerie de St Siméon en Seine et Marne – de deux grands hôtels parisiens, du marché d'intérêt national de Rungis

**et s'exercer à la cuisine française sous la houlette de Benoit Duvillier, Chef de travaux au CEFAA** ainsi qu'à l'initiation à la dégustation grâce aux conseils avisés de René Roger, professeur d'œnologie et crus des vins à l'école hôtelière de Lausanne.

3 journées bien remplies avant une suite de séjour beaucoup moins studieuse et plus touristique qui les conduisit vers St Malo et le Mont St Michel puis Tours, Blois et les châteaux de la Loire avant le retour vers T'ai Pei.

50 jeunes qui garderont nous l'espérons, un magnifique souvenir de leur voyage en France et de leur passage au CEFAA de Villepinte.

## CEFAA : un savoir faire qui s'exporte !

Mi – janvier, le CEFAA a **accueilli les représentants du centre de formation de Hai Ba Trung d'Hanoi (Vietnam)** en vue de construire un partenariat entre les deux établissements et d'apporter au centre d'Hanoi une assistance dans la mise en place de leurs formations en cuisine et en service de restaurant.

Cette aide porterait sur trois thèmes principaux :

- les approches méthodologiques et pédagogiques des formations en cuisine et restaurant,
- la formation des formateurs techniques,
- la création d'un restaurant d'application.

Cette collaboration s'établirait avec le soutien du Conseil Régional d'Ile de France Département des Affaires Internationales ) et devrait permettre l'atteinte de ses objectifs pour la rentrée scolaire 2006.



M. N. Guyen Dinh Van (à droite)  
Directeur du centre Hai Ba Trung



Kaohsiung Hospitality College

## Le Chiffre du mois : **555**

Tel est le **nombre d'inscrits au CEFAA (centre de Villepinte et de Montreuil) pour l'année 2004 – 2005.**

Ce nombre est en augmentation de 4 % par rapport à 2003 – 2004.

## La pensée du mois :

« Il faut faire de la vie un rêve et d'un rêve une réalité »

**Pierre Curie**