

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

Chronique des CFA de Villepinte et de Montreuil

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° 27 - Juillet - Août - Septembre 2005



J. Lebrec
Directeur Général

Le mot du Directeur Général :

Un CEFAA tout neuf pour la rentrée !

Trois mois et demi de travaux ont été nécessaires pour donner au CEFAA une cure de jouvence. Ces travaux n'ont été rendus possible que grâce au financement accordé en grande partie par le Conseil Régional d'Ile de France mais aussi celui des entreprises, notamment la Société MARTEAU, située à Montreuil sous Bois, Maître d'œuvre, à travers leur participation au titre de la Taxe d'Apprentissage 2005.

Très sincèrement nous les remercions, car, vous le constaterez, le résultat est superbe !



Quelques vues du CEFAA à la fin des travaux

Résultats d'examens 2005 :

L'équipe pédagogique du CEFAA peut être satisfaite à la vue des résultats d'examens de l'année 2005.

Sur l'ensemble des diplômes, nous constatons avec plaisir une progression de 4 points par rapport à 2004 :

CAP Cuisine :	60.5 %	d'admis
CAP Restaurant :	60.9 %	d'admis
CAP Services en Brasserie-Café :	88.9 %	d'admis
CAP Agent Polyvalent de Restauration :	100 %	d'admis
BEP Production culinaire :	63.3 %	d'admis
BEP Production de services :	80 %	d'admis
MC Cuisinier en dessert de restaurant :	100 %	d'admis
Bac Professionnel Restauration :	78.6 %	d'admis

Ces chiffres sont établis sur la base de la totalité des jeunes inscrits en décembre 2004 (soit 151 apprentis).

1^{ère} Promotion MC Barman du CEFAA :

Ils sont une dizaine, filles et garçons, à avoir choisi de compléter leur formation initiale, **CAP en poche**, par **une année** qui leur permettra de découvrir tous les aspects du métiers de Barman.

Employés dans des établissements prestigieux, sous la responsabilité de grands professionnels du bar, ils perfectionneront, durant une année, leurs connaissances en matière de boissons, de gestion des produits, de l'anglais et des relations avec la clientèle si importantes dans ce secteur d'activité.

Alain Gandhour, leur formateur au CEFAA, est d'ores et déjà à pied d'œuvre pour leur garantir la meilleure réussite possible.



Promotion Mc Barman 2005-2006

Ouverture du Restaurant pour l'année 2005 – 2006

Le restaurant d'application du CEFAA, « La Tradition » **ouvrira** ses portes à ses partenaires **à compter du 20 octobre**.

La Tradition est le restaurant dans lequel évoluent les apprentis en Bac Professionnel et Brevet Professionnel lors de leurs séances de travaux pratiques.

Vous découvrirez **chaque jeudi soir** d'ouverture, toute l'étendue du savoir faire de ces jeunes professionnels, qui sauront vous accueillir et vous faire passer une très agréable soirée. Vous y serez la bienvenue.

L'accès au restaurant « La Tradition » est toutefois limité aux seuls partenaires du CEFAA afin de ne pas générer de concurrence déloyale envers les restaurateurs qui nous entourent.

Horaires d'ouverture : entre 19h15 et 19h30 au plus tard.

Le CEFAA se verra dans l'obligation de refuser l'accès au restaurant pour toute personne se présentant après 19h30.

Réservation obligatoire au 01.49.63.42.42.
Au plus tard le mercredi midi pour le lendemain.

Les tables supérieures à 6 couverts ne seront pas acceptées. Le CEFAA se réserve le droit d'annuler une réservation pour le cas où le service ne pourrait être pédagogiquement assuré du fait du manque de clientèle. Aucune prestation spéciale ne pourra être assurée dans le cadre du fonctionnement du restaurant (repas d'anniversaire, banquets divers, célébrations, etc.).

Parking assuré à l'intérieur du CEFAA.

Prix du menu (hors boissons) : 16 euros

Dates d'ouverture du restaurant « La Tradition » : Les Jeudis

20 Octobre 2005

3 - 10 - 17 - 24 - Novembre 2005

1 - 8 Décembre 2005

5 - 19 - 26 Janvier 2006

2 - 9 - 23 Février 2006

2 - 23 - 30 Mars 2006

6 - 13 - 27 Avril 2006

4 - 11 Mai 2006

Le Chiffre du mois : **19**

C'est le **nombre de points qui sépare le pourcentage moyen de réussite des apprentis du CEFAA aux examens 2005 (70.2 %)** de celui de l'ensemble des élèves de l'Académie de Créteil dans les métiers de l'Hôtellerie – Restauration (51.2 %).

N'est-ce pas, une nouvelle fois, la preuve que l'Apprentissage est bien une Filière de l'Excellence !

La pensée du mois :

« Il est dur d'échouer ; mais il est pire de n'avoir jamais tenté de réussir ».

F.D. Roosevelt