



BULLETIN D'INFO N°45

De Janvier 2020 à Janvier 2021

RUE CHARLES ISIDORE DOUIN - CS 30819
28008 CHARTRES CEDEX
: 02 37 91 66 66

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU CFAINTERPRO28 :

www.cfainterpro28.com



SOMMAIRE

EDITORIAL

EVENEMENTS

page 2

- Visite du salon EUROPAIN Edition 2020 avec des apprentis du pôle farine
- Coiffure évènementielle au Château des Vaux pour les BP Coiffure 2ème années
- Intervention de l'organisme SISTEL auprès des CAP Cuisine
- JPO virtuelles et physiques
- Continuité pédagogique pendant le confinement
- Une demande vive des entreprises du secteur de l'hôtellerie / restauration pour la rentrée, malgré la situation sanitaire
- Les formations POEC CQP MMA et POEC Préparateur boucher
- Formation à l'accueil de personnes en situation de handicap

CONCOURS

page 12

- 3ème édition du concours culinaire.
- Concours PI by RP pour les apprentis en coiffure
- Concours des meilleurs apprentis de France en coiffure
- Concours général des métiers du commerce
- Continuité pédagogique en coiffure
- Concours du meilleur apprenti de France en boulangerie
- Concours des métiers au CFA INTERPRO 28 : des sélections réussies (auto)
- Concours du meilleur apprenti d'Eure et Loir en Boucherie
- Le Père Noël est passé au CFA Interpro 28 pour récompenser les apprentis coiffeurs
- Concours motivation pour les apprentis en cuisine

Au revoir 2020 et bonjour 2021, année qui prend aussi une résonance singulière en cette période de COVID-19 qui a paralysé, et paralyse encore, de très nombreuses entreprises et secteurs économiques, et freiné nombre de projets.

La crise que nous traversons est aussi inédite que brutale pour les professionnels de la formation. Elle impacte les prestataires d'actions concourant au développement des compétences alors même qu'ils vivaient une (r)évolution de leur modèle financier, organisationnel et œuvraient pour l'obtention de la certification Qualiopi bien plus ambitieuse que la déclaration Datadock.

Aussi, un moral d'acier sera nécessaire pour affronter les défis et challenges devant nous.

Appuyons nous pour cela sur la richesse et la diversité des actions portées par le prestataire de formation CFA Interpro28 qui se doit d'être au service des Hommes et des entreprises du territoire, par (et grâce à) une mobilisation sans faille.

Pendant le 1er confinement, les équipes pédagogiques et administratives ont répondu présentes et ont permis une continuité pédagogique : les traditionnelles Portes Ouvertes permettant aux candidats à l'apprentissage de découvrir les locaux et les plateaux techniques modernes et fonctionnels se sont déroulées... virtuellement dans un premier temps, puis en présentiel lorsque les conditions le permettaient.

Le prestataire de formation que nous sommes devenus avec la «Loi sur la liberté de choisir son avenir professionnel» a dispensé des actions de

formation à destination d'apprenants non apprentis lors de préparations opérationnelles à l'emploi collectives, en partenariat avec les parties prenantes de son écosystème.

Les actions en relation avec un accompagnement éducatif et relatif à l'exercice de la citoyenneté et au développement durable ont été poursuivies.

Concernant les concours sur lesquels le CFA souhaite positionner les apprentis pour mettre en valeur leur excellence et les compétences acquises en entreprise et au sein du centre de formation, les réussites ont encore été au rendez-vous avec des qualifications pour les épreuves nationales.

L'année 2021 est une année charnière qui nécessitera de construire une organisation efficiente et centrée sur nos clients. Fondée sur une gouvernance et des processus clairs, transparents et connus de tous, cette organisation permettra de distribuer les responsabilités à chacun en fonction des compétences et des aspirations et d'entrer dans un processus d'amélioration continue. Dans un tel environnement et avec la certification qualité, chacun des salariés sera en mesure de développer autonomie et maturité pour remplir les rôles qui lui ont été confiés, d'exprimer pleinement ses idées, ses talents, de faire preuve d'initiative au service de la raison d'être et du collectif grâce à l'intelligence collective qui habite les organisations performantes.

Hervé TESSERAU - Directeur



Le salon Européen, un grand rendez-vous international de la boulangerie pâtisserie



Le lundi 13 janvier 2020, 35 apprentis du pôle Farine et 4 de leurs formateurs se sont rendus au grand salon international EUROPAIN, qui se tient tous les deux ans sur Paris. Cette année, ce grand rendez-vous se déroulait Porte de Versailles.

De traditionnels et grands événements nationaux et internationaux se sont déroulés sous les yeux des visiteurs émerveillés par le savoir-faire de professionnels de renom mais aussi de jeunes en formation, notamment lors des concours de la Coupe de France des écoles organisés par l'organisme LEMPA (Laboratoire d'études des matières premières alimentaires).

La coupe du monde de la boulangerie, dont le premier prix revient à la Chine, a attiré l'œil de nos apprentis admiratifs devant les pièces artistiques présentées. La France décroche la 5ème place.

Cette sortie au salon EUROPAIN, aura également été l'occasion de retrouver Gaëtan PARISSÉ, MOF boulanger, qui était intervenu durant 3 jours au CFA Interpro28 pour encadrer une formation sur le thème des gâteaux de voyage auprès de 4 de nos formateurs en boulangerie et pâtisserie.

Cette édition 2020 a souhaité mettre l'accent sur le concept du développement durable, une

démarche que de nombreux professionnels du secteur entreprennent de plus en plus.

C'est effectivement la nouveauté de ce salon 2020 où nous avons pu découvrir des initiatives à plus ou moins grande échelle de la part de nombreux professionnels du secteur.

Les apprentis ont ainsi été sensibilisés aux problématiques du développement durable et aux solutions concrètes qui peuvent être envisagées dans ce sens : lutter contre le gaspillage, une meilleure gestion des déchets, le recyclage des produits invendus (fabrication de bières par exemple), l'utilisation d'emballages recyclables ou encore durables (sacs à pains en tissu)...

Ce salon EUROPAIN 2020, orienté vers une boulangerie pâtisserie éco responsable, sensible aux enjeux environnementaux, a bien mis en avant la démarche RSE de nombreux professionnels du secteur.

Ainsi, nous avons pu constater que les Moulins présents sur le salon, communiquaient dans ce sens en présentant des matières premières respectueuses de l'environnement, des méthodes de fermentations longues à partir de levains naturels, des produits toujours plus traçables tout en étant très créatifs et innovants.

Les apprentis ont également pu observer que la restauration boulangère, en plein essor depuis une décennie, était largement mise à l'honneur. Ainsi, de nouveaux concepts, respectueux de l'environnement et proposant des formules originales de déjeuners à prendre sur place ou à emporter, étaient exposés et expérimentés sur des espaces tous aussi attrayants les uns que les autres. De quoi susciter de nombreuses initiatives novatrices et répondre aux souhaits des consommateurs !

Pour les apprentis, cette sortie pédagogique aura été l'occasion de croiser et d'échanger avec des Meilleurs Ouvriers de France du monde de la Boulangerie et de la Pâtisserie, de s'acheter des ouvrages professionnels parfois signés par leurs auteurs et de se dire que leur secteur d'activité est en constante évolution sur le plan technique et de la création.



Pièce artistique de l'équipe de Chine, 1er prix au MASTER mondial de la boulangerie



Les héros de Disney au Château des Vaux : La coiffure événementielle fait son show

Deux groupes de BP Coiffure 2^{ème} année du CFA, se sont rendus au Château des Vaux le jeudi 30 janvier pour aider les élèves fleuristes de l'établissement dans la réalisation de leur chef-d'œuvre pédagogique. Sur l'invitation d'Anne-Sophie FAUQUET, formatrice des élèves fleuristes du Château des Vaux (CAP et BAC Professionnel), les apprentis coiffeurs ont donné vie aux héros de l'univers Disney pour un show spectaculaire.

Encadrés par leurs formatrices techniques, Christelle MARIE & Isabelle LOUVEL, les apprentis ont réalisé les coiffures des différents modèles. Ainsi les héros de la saga Star Wars ont pu, le temps d'une journée exceptionnelle, côtoyer Blanche neige, le petit Chaperon rouge, la Belle au bois dormant, Cendrillon, la fée Clochette, le Roi lion ou encore la Reine des neiges ! Entre contes de fées et légendes, les apprentis du CFA Interpro28 ont exprimé tout leur savoir-faire pour que cette journée puisse révéler ces fantastiques héros qui font rêver chacun. Peignes, lisseurs, boucleurs ont opéré comme de véritables baguettes magiques !

Les modèles ont ensuite été maquillés par les élèves du BTS Esthétique du Lycée professionnel drouais, Gilbert Courtois. Les élèves fleuristes du Château des Vaux ont quant à eux sublimé le travail de chacun par une ornementation florale d'exception.

À l'issue de cette journée bien remplie, la motivation réunie de tous ces jeunes pour leur métier, a permis de mettre en lumière l'immense technicité de leur travail.



Les apprentis des groupes 2CF21 et 2CF22 en pleine création dans les coulisses du show Disney

L'éblouissant défilé chorégraphié de fin de journée a su enchanter le public. Ce partage de compétences entre jeunes de plusieurs établissements a su démontrer une fois encore, pour cette 3^{ème} édition, la richesse de ce projet enthousiasmant : le dynamisme,

la créativité et le talent de chacun ont été révélés.





SISTEL, un organisme pour sensibiliser les apprentis aux problèmes d'addictions causés par le tabac, les drogues et l'alcool



Le mercredi 12 Février, les apprentis en CAP cuisine et service ont assisté à une intervention de l'organisme SISTEL au sein de l'établissement pour les sensibiliser aux problèmes d'addictions causés par le tabac, les drogues et l'alcool.

Ils ont été invités à participer à différents ateliers leur expliquant le système de récompense, les conséquences des stupéfiants sur la santé et même un atelier simulant l'état d'ébriété avec des lunettes reproduisant la vue sous emprise de cannabis ou autres substances (le challenge était de reproduire à l'identique une pièce modèle avec d'autres pièces désassemblées).

Il y a eu aussi un quizz comprenant des questions reprenant des situations du quotidien, comme « Si un chirurgien décide de vous opérer du genou alors qu'il est sous l'emprise de cannabis, acceptez-vous ? ».

Ensuite avec l'atelier « minibar » il s'agissait de remplir des verres



avec des doses maisons puis les comparer à des doses bar pour mieux comprendre les taux d'alcool.

Pour finir, l'organisme a donné des exemples de jurisprudence en cas d'accident sur la route (la non-prise en charge des assurances en cas de conduite sous l'emprise de l'alcool, de cannabis et des dommages et intérêts).

Les apprentis ont beaucoup apprécié cette initiative, surtout pour Lilian, 1HCR04, qui conclut :

« Ce genre de réunion est très utile, particulièrement pour les personnes s'adonnant aux addictions de l'alcool, des drogues et qui sont complètement inconscients du danger lié à ce type de consommation. Cela apporte une prise de conscience par rapport à tous les risques que l'on prend quand on consomme des produits illicites ».

Un projet de prévention à réitérer si possible chaque année pour tous les apprentis.



Portes ouvertes virtuelles

CFA Interpro
Chartres

Portes ouvertes virtuelles

mercredi 24 juin
17h30-18h30

vente, coiffure,
automobile

échangez en direct et
posez toutes vos questions

<https://www.facebook.com/CFAInterpro28>

Les JPO, initialement prévues au CFA les 13 et 14 mars 2020 et annulées du fait du confinement, ont été remplacées par des JPO virtuelles diffusées en direct sur les réseaux sociaux :

- le 24 juin pour une présentation sur les métiers des services (commerce/coiffure/automobile)
- le 4 juillet sur les métiers de bouche (boulangerie/pâtisserie - hôtellerie et restauration/ boucherie/charcuterie et traiteur)

40 personnes connectées en continu

250 personnes ont vu le live, sans être restées connectées du début à la fin

Vidéos conservées en ligne sur la page Facebook du CFA : plus de 1500 personnes les ont visionnées en moins de 48 heures

Face à la caméra, Bastien DOUELLE, Mathieu TREFF et Pierre FOURNIER, développeurs au CFA, ont ainsi présenté le CFA, apporté des explications sur les formations en alternance et répondu aux différentes questions des internautes qui suivaient la diffusion en direct.

Une JPO « physique » a été également organisée le jeudi 9 juillet : les visites se sont déroulées sur rendez-vous selon un planning de réservation en ligne : 70 inscriptions ont été enregistrées.

www.cfainterpro28.com

1200 APPRENTIS

ÉUSSITE AUX EXAMENS

INSERTION PROFESSIONNELLE

26 FORMATIONS DE NIVEAU BAC +2

CFA Interprofessionnel d'Eure et Loir

Bienvenue aux portes ouvertes virtuelles

25 45 commentaires 886 vues

J'aime Commenter Partager

Commentaires Masquer

Les plus pertinents

Taya Berger 1:10
Bonjour aux professeurs 🙏
J'aime · Répondre · 1 sem
↳ 2 réponses

Brigitte Lallau 29:30
Nous sommes à 50 km donc beaucoup plus simple de faire avec internet
J'aime · Répondre · 1 sem
↳ 1 réponse

Afficher 22 autres commentaires



Continuité pédagogique pendant le confinement

Dès l'annonce du confinement par le gouvernement, et dans l'urgence, plusieurs solutions, créées par l'intermédiaire de Nicolas WASSON, référent TIC, ont été mises en place début mars afin de permettre une continuité pédagogique pendant la durée du confinement, à savoir :

- la création d'un forum <https://www.interpro28.fr/> permettant la récupération des ressources

1005 utilisateurs inscrits avec 112 espaces de cours

- la création d'une page sur le site Internet du CFA permettant l'envoi d'un devoir

1320 utilisateurs inscrits avec 419 entrées

- la Formation Ouverte à Distance par l'intermédiaire de Moodle, avec la possibilité de regarder des vidéos techniques ou répondre à des quiz

103 espaces de cours COVID-19

Au total, 3744 ressources ont été mises en ligne sur Moodle et le Forum pendant la période de confinement.

D'autres médias et réseaux parallèles ont par ailleurs été utilisés pour permettre la relation pédagogique entre formateurs et apprentis (Teams, Zoom, Messenger...).



Microsoft Teams



moodle

The screenshot shows the CFA Interpro Chartres website interface. At the top, there is a navigation bar with icons for home, news, calendar, messages, yearbook, and TV. Below this, there are two forum posts. The first post, dated 7 Dec 2020, is titled '2CF01' and is public. It contains a message: 'Bonjour à tous, Technologie J'imagine aisément votre fatigue physique, mais vous devez continuer à nourrir votre savoir en vu du CAP. Voilà pourquoi je vous transmets, surtout pour vous les absents du dernier stage le cours complet de technologie qui doit être appris pour la rentrée en janvier. Aidez vous du test final, essayez les exercices. Devoir prévu au retour.' Below the message is a PDF attachment titled 'CAP2-chap 4 colox correc.pdf - 800,9 Ko' and a 'Commentaire · J'aime' button. The second post, dated 3 Dec 2020, is also titled '2CF01' and is public. It contains the text: 'Le mardi 8 décembre, les 2V05 organiseront une vente de viennoiseries au bénéfice de la lutte contre le sida.' Below this is a video player for '2V05 Vente de viennoiseries'. On the right side of the interface, there is a 'Commencer' section with links to guides: 'Guide : Vue d'ensemble', 'Guide : Espaces', and 'Guide : Profil utilisateur'. Below that is an 'Activité récente' section listing recent publications: 'à tous, Technologie J'imagine aisément votre...' (7 Dec 2020), 'Le mardi 8 décembre, les 2V05 organiseront une vente de...', (3 Dec 2020), and 'bonjour tout le monde j'espère que vous allez bien. On se...' (4 Nov 2020).



Le CFA reste optimiste face à une forte demande des entreprises

À la rentrée 2020, le CFA Interpro 28 accueillait près de 1100 apprentis. Les quelques 400 nouveaux inscrits de 1ère année ont rejoint le CFA dès le lundi 21 septembre.

Dès la rentrée 2020, le CFA Interpro28 accueillait près de 1100 apprentis. Les quelques 400 nouveaux inscrits de 1ère année ont rejoint le CFA à partir du lundi 21 septembre.

Alors qu'au niveau national, certains établissements annonçaient une forte baisse du nombre d'apprentis, le CFA Interpro28 restait raisonnablement optimiste car la demande des entreprises était vive :

Jean-Lucien Nino, coordinateur

du secteur hôtellerie-restauration précise que 57 entreprises étaient en recherche d'apprenti(e)s en cuisine et 56 entreprises pour le service en salle. C'est pourquoi - pour mettre en relation entreprises et candidat(e)s à la signature d'un contrat d'apprentissage - le CFA Interpro28 situé à Chartres a organisé le lundi 21 septembre un jobdating de 14h à 17h (la participation se faisait uniquement sur réservation sur le site internet du CFA) et lançait une campagne d'information sur différents réseaux sociaux.



Mesures sanitaires

Bastien Douelle, développeur de l'apprentissage indique : « Les apprenti(e)s sont soumis(es) aux mêmes règles que les autres salariés d'une entreprise et doivent donc porter le masque.

Les laboratoires du CFA sont récents et suffisamment spacieux pour assurer la distanciation. La désinfection est renforcée, mais le respect des règles sanitaires fait déjà partie intégrante des pratiques des métiers auxquels nous formons. »

Quelques chiffres

Chaque année, le CFA Interpro28 forme près de 1200 apprentis aux métiers de l'hôtellerie-restauration, boucherie-charcuterie, vente-commerce, coiffure, boulangerie-pâtisserie-chocolaterie, mécanique et carrosserie dans le cadre de formations allant du CAP au BTS.



Formation POEC CQP Mécanicien de Maintenance Automobile

Le 16 novembre 2020 a débuté au CFA Interpro28 la formation POEC CQP Mécanicien de Maintenance Automobile, en partenariat avec le pôle emploi, l'ANFA et l'OPCO Mobilités. Celle-ci a été décrochée après une réponse à un appel d'offre de la branche professionnelle OPCO Mobilités ayant recensé des besoins dans les entreprises de maintenance automobile véhicules particuliers. En effet les professionnels du secteur sont aujourd'hui en manque de mécaniciens confirmés pour faire face aux différents départs en retraite des « baby-boomers », l'apprentissage ne suffisant plus à combler ce manque.



pôle emploi



C'est la deuxième fois que le CFA Interpro28 décroche un appel d'offre pour le CQP MMA. La précédente formation (2018-2019) avait accueilli dix candidats et permis l'intégration des certifiés dans différentes entreprises locales et/ou de continuer en apprentissage.

POEC : Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective

CQP : Certification de Qualification Professionnelle

ANFA : Association Nationale pour la Formation Automobile

OPCO Mobilités : Opérateur de compétences des métiers de la mobilité

Le CQP MMA intègre donc dix candidats demandeurs d'emploi ayant été recrutés après des informations collectives incluant entretien de motivation et tests ainsi qu'un candidat en reconversion via Défense mobilité pour création d'un garage itinérant. Cette formation va durer 4 mois soit 400h dont 12 semaines au CFA (essentiellement en pratique à l'atelier) et 3 semaines en entreprise pour se terminer début mars par une certification et un job-dating. Cela leur permettra ainsi d'intégrer des garages (MRA, agent, concession, etc.) en tant que mécanicien de maintenance automobile compétant dans l'entretien courant et périodique des véhicules, le remplacement de pièces d'usures et l'utilisation de l'outil de diagnostic (contrôles et codages associés). Ils auront également été sensibilisés à la consignation et à la déconsignation d'un véhicule VE/VH (véhicule électrique / hybride) et seront habilités à l'utilisation et à la manipulation des fluides frigorigènes.



Formation POEC Préparateur boucher

Top départ pour la formation POEC PRÉPARATEUR BOUCHER.

Une formation dispensée par le CFA Interpro28 du 16/11/2020 au 22/02/2021, se déroulera sur 14 semaines de formation dont 3 semaines d'immersion en entreprise. Ce stage vise à permettre aux apprenants de trouver un emploi en 1^{er} objectif et se certifier dans le secteur de la boucherie.

De nombreux acteurs se sont mobilisés afin de réaliser ce projet : OPCO EP (Entreprise de Proximité) financeur de ce dispositif, le Pôle Emploi pour le positionnement des candidats avec la participation de la Mission Locale et Phare 28 aidant à la diffusion des informations.

Cette formation est cofinancée par l'État dans le cadre du PIC (Plan d'Investissement dans les Compétences).

Cette formation est basée sur la pratique professionnelle. À titre d'exemple, dès la première séquence de formation les 9 apprenants ont détaillé une demi carcasse de porc, encadrés par l'un des formateurs en boucherie.

Les plus de la formation :

Les pièces détaillées par nos apprenants PRÉPARATEUR BOUCHER ont été valorisées lors du TP cuisine des CAP 1^{ère} année qui ont réalisé des côtes de porc sauce Charcutière dans la cuisine pédagogique.

Ce mode de fonctionnement permet aux groupes d'apprentis de se rendre compte que ces métiers sont complémentaires et ainsi donner l'envie d'élargir leurs compétences...



(Laboratoire du pôle Boucherie CFA Interpro28)

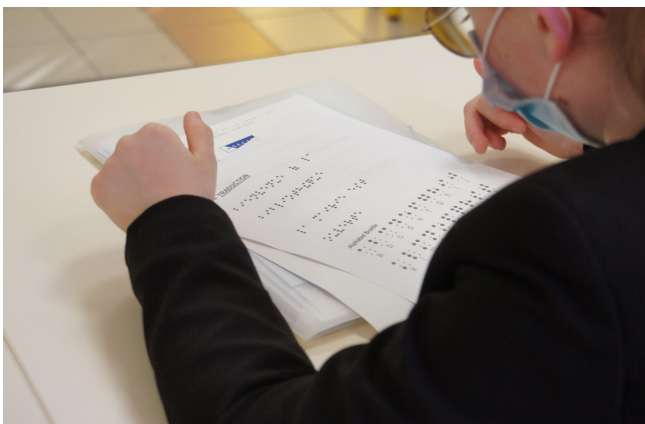


Formation à l'accueil des personnes en situation de handicap

Le 20 novembre a eu lieu une journée de formation et de sensibilisation à l'accueil du public en situation de handicap pour les BP Arts du service et commercialisation en restaurant.

Changer de regard, se mettre à la place de, adapter sa posture, tels étaient certains des objectifs de la journée.

En fin de journée, une attestation a été remise à chaque apprenti(e) présent(e) lors de la formation.





CFAINTERPRO28.COM/COVOITURAGE



FAITES LE PLEIN D'ÉCONOMIES

Le CFA Interpro 28 met à disposition un site internet de covoiturage. Il met en relation conducteurs et passagers. Aucune transaction financière ne transite par ce site internet. L'inscription vaut acceptation des conditions générales figurant sur la page.
<https://www.cfainterpro28.com/covoiturage/termes-et-conditions>. Dans le cadre d'un trajet en covoiturage, les conducteurs et passagers agissent sous leur seule et entière responsabilité, notamment conformément aux dispositions du code civil relatives au droit des obligations et à la responsabilité civile contractuelle (art 1101 et suivants du code civil).



**Inscrivez-vous
gratuitement**

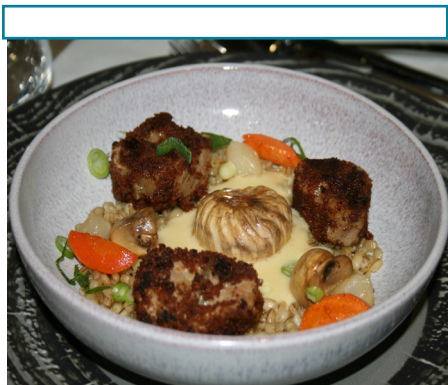


Troisième édition du concours Culinaire LA TABLE ÉTOILÉE

Le CFA a participé le 06/02/2020 à la 3ème édition du Concours Culinaire des CFA Interpro de la Région Centre Val De Loire "La Table étoilée" à Bourges.

Ce concours se déroulait en Binôme indissociable 1 cuisinier/1 serveur. C'est un binôme de 1ère année BP Lucas Charrel en salle et Justine Gervais en Cuisine qui représentait le CFA Interpro28.

Le thème en cuisine était : « Revisiter la Blanquette de veau et la tarte aux pommes » à partir des éléments du panier.



Blanquette revisitée



Tarte aux pommes revisitée



Pour la salle il fallait réaliser un cocktail avec alcool, et un cocktail sans alcool, en accord avec les plats réalisés par Justine Gervais



Le binôme Salle/Cuisine devait travailler ensemble en cuisine pendant 45 minutes, puis Lucas a dû dresser une table pour le jury puis présenter commercialement les productions de la cuisine avec le service des vins et fromages, en présence de Justine.



C'est le binôme de Justine Gervais (Le Grand Monarque à Chartres) en cuisine et Lucas Charrel (Le Bœuf couronné à Chartres) en salle qui remporte le premier prix.

Un grand bravo à eux pour leur sérieux lors des entraînements et leur volonté de remporter ce prix et à leurs maîtres d'apprentissage qui leur ont permis de s'investir dans ce concours.



Nos remerciements vont aussi à Dominique Lhomme et Sylvain Veron pour la préparation et les entraînements qui ont porté leurs fruits.

Merci au CFA et à l'ensemble du pôle alimentaire pour la solidarité auprès des candidats et des formateurs dans la préparation des concours dont celui-ci.

Le Palmarès

- 1er CFA 28 (Chartres)
- 2ème CFA 18 (Bourges)
- 3ème CFA 45 (Orléans)





Le pôle coiffure en mode concours

Comme chaque année, le printemps est l'occasion, pour les apprentis en coiffure, de révéler leur talent et leur motivation. Les concours majeurs du métier destinés aux apprentis se déroulent traditionnellement en chaque début d'année.

Pour optimiser leurs chances aux épreuves de sélection, le CFA met en place de nombreuses sessions d'entraînement en soirée. Ce travail de préparation intensif est encadré par Christelle MARIE, formatrice en coiffure et référente « concours » au CFA. Il permet à chaque candidat de tester différentes techniques et idées mais aussi d'améliorer sa gestuelle et son temps d'exécution.



Les coulisses du concours - Laubelya PERETEL

Un palmarès exceptionnel pour le CFA dans le cadre de ce concours d'une grande exigence. Une pluie de médailles a récompensé le travail et la créativité des apprentis. Christelle MARIE, qui était également membre du jury (notation à l'aveugle), est très fière des résultats de ces jeunes qu'elle a accompagnés dans l'effort.

Trois apprenties en 2ème année CAP se sont présentées à l'épreuve « Coupe-Brushing » réservée à ce niveau de formation. Toutes ont été récompensées pour la qualité de leur travail : deux médailles d'argent (Laura BOIS et Ornella FERRON) et une médaille de bronze (Nathalie MOUTIE) ont été obtenues dans cette catégorie.



Les dix-sept apprentis BP Coiffure du CFA ont tous choisi de concourir pour l'épreuve créative de chignon :

3 médailles d'excellence : Kassandra FERREIRA MOREIRA, Chloé VERNROY

4 médailles de bronze : Maeva MARTINS, Juline CHRISTEAUT, François GUILLIN, Caroline GOFFINET

6 médailles d'argent : Laura DA ROCHAS EIRAS, Chloé DELAPORTE, Laubelya PERETEL, Gaëlle LUCAS, Isabelle LEPINE, Florine CHERON

5 médailles d'or : Noémie LOPEZ, Mélanie FONSECA, Elliot PACCARD, Léa CUINE, Raphaël QUADRADO

C'est une réussite exceptionnelle pour le CFA. Ce sont cinq médaillé(e)s d'or qui ont brillamment défendu les couleurs de leur établissement en finale à Lyon au début de l'été. Bravo à tous ces jeunes compétiteurs pour leur motivation ! Nous croisons les doigts pour eux et les assurons de tout notre soutien pour qu'ils puissent remporter un voyage à Los Angeles.



Concours du meilleur apprenti de France Coiffure 2020

Cette année encore le CFA a eu l'honneur d'accueillir les épreuves de sélection du concours d'un des Meilleurs Apprentis de France en coiffure. Annick GUILLAUME-IPCAR, présidente des MOF d'Eure et Loir, et Christelle MARIE, formatrice en coiffure et référente «concours» pour le CFA, ont organisé les deux épreuves départementales (Montage technique artistique et Coupe Brushing créative) et la finale régionale (Coiffure Défilé de mode).

Le jury, composé de Florine CHERON (Titre MAF Coiffure 2018), Florence DUPIN, Arnaud FOUQUIN (Professionnels de la coiffure), Sandrine PHILIPPE (Candidate MOF Coiffure) et Valentin RICOIS (Equipe de France de Coiffure) a pu découvrir et évaluer les travaux de six apprenties du CFA Interpro28 à Chartres et de trois apprentis du CFA CMA 45 d'Orléans. Le jury a notamment salué l'excellence du travail réalisé en mise en plis technique ; cette première épreuve a comblé le niveau d'exigence attendu par ce jury d'exception.



Épreuve de qualification régionale - Chignon "défilé de mode" en cours de réalisation par Orlane BOULLAY

Les épreuves suivantes n'ont pas manqué de technicité non plus et il a été particulièrement difficile de départager les différents compétiteurs. Après de longues minutes d'hésitation, le palmarès annoncé par Annick GUILLAUME-IPCAR permet à Orlane BOULLAY, apprentie en 2ème année CAP au CFA Interpro28 à Chartres, employée au sein du salon NATUREL COIFFURE à Thivars chez Mme Marjorie BINEY, de se qualifier pour la finale nationale.

Les autres candidat(e)s n'ont pas démerité puisque le jury a récompensé le beau travail effectué en attribuant également 3 médailles de bronze niveau départemental (LE GRAND Joëlle pour l'Eure et Loir, MERLAUD Lukas, MONTEIRO LUISINHO SOARES Erica pour le Loiret) ainsi que 3 médailles d'argent niveau départemental (FERRON Ornella, EVEILLARD Amandine pour l'Eure et Loir, BOURDON Cassandre pour le Loiret).



Une partie du jury : Annick GUILLAUME-IPCAR, Valentin RICOIS et Florine CHERON

Orlane BOULLAY a obtenu une **médaille d'or départementale** mais également une **médaille d'or régionale** qui lui permettra de représenter le CFA Interpro28 et le département d'Eure et Loir le 26 juin à LONS-LE-SAUNIER dans le Jura lors de la grande finale nationale.

Le titre de MAF est un incroyable accélérateur de carrière, aussi nous lui souhaitons de réussir à donner le meilleur d'elle-même à cette occasion afin de pouvoir se hisser sur la haute marche de podium. Tous nos encouragements l'accompagnent !



Christelle MARIE et Annick GUILLAUME-IPCAR entourent Orlane BOULLAY et son modèle pour le chignon



Cinq apprenti(e)s de Terminale Bac Pro Commerce du CFA ont été sélectionné(e)s pour participer au très prestigieux Concours Général des Métiers édition 2020.

Alexandre BERCHON, Gweendolyne CLOPEAU, Cassandra CRINIÈRE, Alexane LOYER et Mathilde ROUSSEAU ont passé l'épreuve de sélection écrite le mercredi 11 mars. Cette épreuve de trois heures les a plongés au cœur de l'enseigne de Cash & Carry METRO pour une analyse du marché, une étude des coûts financiers et la préparation d'actions de communication.

L'impatience de nos cinq compétiteurs est mise à rude épreuve. En effet, le COVID-19 a gelé le déroulement du concours. A ce jour aucune information n'a été communiquée par le ministère de l'Éducation nationale sur les résultats de cette première épreuve pour une éventuelle admissibilité au grand oral de la finale.



Raphaël Perrier



Lors de la crise sanitaire liée au COVID-19, le CFA a dû assurer la continuité pédagogique de ses apprentis en coiffure. Grâce à son partenariat depuis plusieurs années avec PIbyRP, les formatrices techniques et les apprentis ont pu bénéficier de l'extraordinaire mobilisation de toute l'équipe de Raphaël PERRIER, directeur de l'équipe de France de coiffure.

Tous les apprenti(e)s en coiffure du CFA ont pu poursuivre leurs entraînements pratiques grâce aux cours dispensés en live par de grands professionnels et des champions du monde. Ces cours à distance quotidiens ont balayé tous les gestes techniques à maîtriser pour l'examen, quel que soit le niveau de formation. De nombreux bonus « concours » sont venus s'ajouter en soirée, week-end compris !

Pour maintenir la motivation des apprenti(e)s, Raphaël PERRIER a même décidé d'organiser un concours

spécial confinement. En effet, les qualifications du grand concours national ayant été interrompues en raison de la situation sanitaire, il fallait réussir à gérer l'attente et la déception des compétiteurs en manque d'adrénaline. Dix apprenti(e)s du CFA Interpro28 à Chartres, du CAP 1ère année au BP 2ème année, ont décidé de relever le défi lancé par Raphaël PERRIER :

- Florine CHERON concourt dans la catégorie « Coupe homme, libre (CAP, MC, BP, BM, BTS) ouvert à tous »
- Pour la catégorie « Chignon ou tresses et attaches, libre (CAP, MC, BP, BM, BTS) ouvert à tous », neuf apprentis tenteront leur chance : Joëlle LE GRAND, Noémie LOPEZ, Léa CUINE, Garance CREPIN, Sarah COUTELET, Charline PARIS, Caroline GOFFINET, Raphaël SOARES et Elliot PACCARD.



Léa Cuine remporte le concours photo du confinement.

Elle gagne ainsi une journée de formation au Mans accompagnée d'un formateur.

Quels que soient les résultats des apprentis du CFA, Raphaël PERRIER et toute son équipe méritent toute notre reconnaissance et nos remerciements pour leur engagement exceptionnel durant cette période difficile.



Meilleur Apprenti de France : deux apprentis du CFA interpro médaillés

Le 7 juillet dernier, le Lycée professionnel Notre Dame du Château des Vaux a accueilli les sélections départementales et régionales de la 35ème édition du concours « Un des meilleurs apprentis de France » en boulangerie.



Malgré le contexte particulier dû à la crise sanitaire, quatre jeunes se sont présentés à ces épreuves dont deux lycéens du Château des Vaux et deux apprentis du CFA Interpro28 à Chartres, Gaétan MORICE et Louis VERNAY tous deux apprentis en mention complémentaire boulangerie spécialisée.

Une belle aventure et de belles réussites pour nos deux apprenants, puisque Gaétan, apprenti à La cerise sur le gâteau à Dreux chez M.LELAY, décroche la médaille d'or départementale et régionale ce qui lui donne le droit de se présenter au concours national. Louis, apprenti à la boulangerie BARRE fils à Fontaine La Guyon, obtient quant à lui la médaille d'or départementale et la médaille d'argent régionale.

Passionnés de boulangerie depuis leur enfance, ces deux apprentis sont venus s'entraîner assidûment au laboratoire du CFA Interpro28 à Chartres aux côtés de leur formateur Emmanuel TELLIER,

formateur et passionné par son métier. M.TELLIER aura une nouvelle fois su transmettre son savoir-faire et travailler avec ces jeunes sur la précision des gestes et la gestion du temps, un des points fondamentaux à maîtriser un jour de concours.

Pour cette 35ème édition des MAF boulanger, promotion Bernard BURBAN, les participants ont dû réaliser, sur 8 heures, différentes formes de pains de tradition française, du pain sur levain sur une recette personnelle, des viennoiseries sur pâte levée feuilletée, des pièces en pâte à pain brioché et une pièce artistique sur le thème « L'Egypte, le pays et son patrimoine »

Une fois de plus, c'est un beau doublé gagnant pour le CFA Interpro28 qui se félicite de la réussite de ces deux apprentis qui ont choisi de poursuivre leur formation dans notre structure en y préparant un brevet professionnel boulanger pour Gaétan et un CAP pâtissier pour Louis.

Félicitations également aux Lycéens, Romane DESCHAMPS et Iliès GUERZA qui ont fait le choix de l'alternance au sein de notre structure pour leur poursuite de formation en mention complémentaire boulangerie spécialisée.

Nous remercions le Château des Vaux d'avoir organisé ces épreuves ainsi que Cyrille Van Der Stuyft, MOF boulanger 2015, pour son investissement toujours aussi soutenu en tant que président de jury.

Depuis la rentrée, Gaétan a repris ardemment les entraînements au CFA Interpro28 pour se préparer aux échéances du concours MAF à l'échelon national. A ce jour la date n'a pas encore été communiquée. Nous lui apportons tout notre soutien et aide pour atteindre son objectif : devenir un des meilleurs apprentis de France.



Le CFA Interpro 28 a organisé pour la première fois les concours des sélections régionales des olympiades des métiers en technologie automobile (le 13/10/20), en tôlerie-carrosserie et en peinture en carrosserie (le 16/10/20). Initialement prévus fin mars, ces concours ont été reportés du fait de la situation sanitaire. Conséquence directe, plus de la moitié des candidats (auparavant apprentis ou élèves) se trouvant récemment embauchés en CDI ont dû renoncer à participer, notamment ceux du CFA Interpro28 pour la carrosserie et la peinture.

Ces concours qui mettent en avant les métiers et visent l'excellence sont d'un niveau très relevé avec un volume d'épreuves conséquent :

7h00 pour la peinture avec trois épreuves :

- réalisation d'un spot repair sur une aile avant pré peinte et rayée ;
- réparation par masticage, traitement anti corrosion et mise en apprêt ;
- réalisation d'un décor sur un capot par la pose d'un pochoir, d'un sticker et la peinture d'une ligne de couleur différente illustrant le profil de la cathédrale de Chartres;

8h pour la carrosserie pour cinq épreuves :

- redressage, par tire clous, d'une déformation sur une porte neuve ;
- réparation par collage bi-composants de déchirures sur un pare chocs en thermoplastique ;
- restructuration, découpage et soudage d'un longeron sur établi ;
- découpage et assemblage par soudage MAG d'une aile avant neuve ;
- diagnostic (via banc de mesure électronique) d'une structure de carrosserie déformée ;

8h pour la mécanique automobile pour sept épreuves :

- moteur avec jeu aux soupapes, contrôle d'étanchéité ;
- boîte de vitesses : ouverture et fermeture et changement d'une pièce.
- deux épreuves de diagnostic : électrique et injection ;
- montage électrique (2 épreuves) ;
- technologie.

Le vainqueur de chaque concours doit

normalement représenter la région Centre Val de Loire lors du concours national qui reste incertain à ce jour compte tenu de la situation sanitaire. En cas de victoire au concours national, tout lauréat représenterait la France au concours international prévu à Shanghai à l'été 2021.

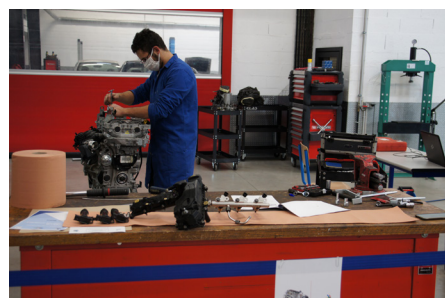
Le CFA Interpro28 remercie tous les acteurs de ces concours (spécialement les formateurs techniques pour la création des sujets), notamment les financeurs, et en premier lieu la région Centre Val de Loire, ainsi que l'ANFA (association nationale pour la formation automobile) ou encore les partenariats techniques avec les sociétés Exxotest pour la mécanique automobile, Indasa, Anest Iwata, De Beer et la société Comptoir Auto de Dreux pour la carrosserie et la peinture.



Les Lauréats des concours :

En technologie automobile : Alexandre Tessier apprenti au garage République Auto à Lucé en 2ème année formation BTS Maintenance des Véhicules Particuliers (au CFA de Joué-Lès-Tours après un bac pro au CFA Interpro 28) avec 15,9 de moyenne sur les sept épreuves imposées .

Alexandre avait déjà brillé il y a deux ans en remportant le même concours régional et en se classant 4ème du concours national avec l'obtention de la médaille d'excellence.



En tôlerie-carrosserie : Girault Gabriel apprenti en formation CQP Carrossier Peintre dans la carrosserie AD à Vierzon et au CFA de Châteauroux.



En peinture automobile : Antoine Turbault actuellement en CDI en tant que peintre dans l'entreprise Peugeot de St Cyr en Val après un CQP Peintre confirmé au CFA Cité des formations à Tours.



Les 8 participants aux Olympiades des métiers du secteur automobile.





Concours du Meilleur Apprenti d'Eure-et-Loir 2020 en boucherie

Le lundi 2 novembre 2020 s'est déroulé au CFA le Concours départemental du Meilleur apprenti d'Eure et Loir. Cinq candidats se sont mesurés pour une épreuve de découpage, d'épluchage et de présentation de différentes viandes : épaule de bœuf, épaule d'agneau et un collier bas de carré de veau, le tout préparé et décoré.

Confinement oblige les résultats ont été proclamés dans le laboratoire boucherie en présence des candidats, des maîtres d'apprentissages des deux formateurs en boucherie, Sylvain Théry et Nicolas Haton, de Monsieur Alexandre Charron (en photo ci-contre), président du syndicat départemental de la boucherie ainsi que Monsieur Tessereau, Directeur du CFA.



C'est Gabriel Mercier, Boucherie Sylvain Launay à Amilly qui a remporté le premier prix et représentera le CFA en Finale Régionale en 2021 (date et lieu indéterminés à ce jour).



CLASSEMENT FINAL

1er : Gabriel MERCIER, Boucherie Sylvain Launay à Amilly

2ème : Abdoulaye BAH, Boucherie des Gourmets, Monsieur Denis Neveu à Chartres

3ème : Dylan MORIN, Boucherie Laplace Guerson Jérémy, Le Perray en Yvelines

4ème exaequo :

Alice PETIT, Boucherie Sébastien Trion à Pierres

Yohan BEHEREC, Intermarché Contact à Chérisy



Il sera accompagné de Abdoulaye BAH, arrivé deuxième, Boucherie des Gourmets, Monsieur Denis Neveu à Chartres.



Le Père Noël est passé au CFA Interpro 28 pour récompenser les apprentis coiffeurs

Les formatrices en coiffure du CFA ont proposé aux apprentis BP Coiffure de relever le défi qui leur était lancé par l'équipe Raphaël Perrier : le Christmas Challenge !

À la sortie du second confinement national, nos jeunes talents avaient besoin de retrouver leur motivation et leur sens créatif. Après plus d'un mois passé en dehors des salons, il fallait donner du ressort à leurs mains expertes. L'équipe Raphaël Perrier a donc imaginé un concours, lancé début décembre, sur le thème « Christmas Party ».

Les couleurs du CFA bien défendues

Ce sont plus de quatre cents candidats dans toute la France, sur deux catégories – Homme et Femme - qui ont fait parvenir les photos de leur réalisation au jury. L'imagination sans limite de ces jeunes coiffeurs, ainsi que la grande qualité des créations, ont surpris ce jury composé d'experts, pourtant rompus aux compétitions d'envergure internationale.

Trois apprenties formées au sein du CFA Interpro28 se sont distinguées à cette occasion, pour notre plus grande fierté :

- Mélanie MOELLO, 2CF21A, gagnante de la catégorie coiffure homme et apprentie au sein de l'entreprise HAIR PUTEAUX à Dreux (Ludovic BORGET) ;

- Joëlle LE GRAND, 1CF22C, gagnante de la catégorie coiffure femme et apprentie au sein de l'entreprise IMAGIN'HAIR à Chartres (Alain BARRIER) ;

- Tatiana DA SILVA COSTA, 2CF21A, lauréate de la catégorie coiffure femme et apprentie au sein de l'entreprise STUDIO B à Maintenon (Béatrice COQUELIN).

Nous leur adressons, ainsi qu'à leurs formatrices et maîtres d'apprentissage, toutes nos félicitations pour avoir brillamment relevé ce Christmas Challenge !

Les autres concours à venir

Les entraînements ne sont pas pour autant terminés au CFA ; plusieurs grands concours classiques

permettront aux apprentis coiffeurs de démontrer leur savoir-faire tout au long du printemps :

Le très prestigieux « Concours national Raphaël Perrier », dont la finale 2020 a été reportée à juillet 2021, permettra à nos cinq finalistes 2020 ainsi qu'aux candidats qui se qualifieront au printemps, de défier leurs collègues venus de toute la France.

Les épreuves de sélection du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France », organisé par les Meilleurs Ouvriers de France, se tiendront au CFA le 22 mars. Le concours « Meilleur Apprenti de France » organisé par l'UNEC (25 avril 2021), permettra aux apprentis de tenter leur chance pour décrocher un voyage à Tokyo.



Réalisation créée par Mélanie MOELLO



Réalisation créée par Joëlle LE GRAND



Réalisation créée par Tatiana DA SILVA COSTA



Concours motivation pour les apprentis en cuisine

La cuisine d'application du CFA a accueilli le concours de motivation le lundi 14 décembre dernier. Ce concours est ouvert aux apprenti(e)s de CAP 2ème année cuisine sur la base du volontariat. C'est la première étape de la sélection des finalistes du concours du Meilleur Apprenti d'Eure-et-Loir qui se tiendra le 21 juin 2021. Une note est attribuée à chaque concurrent. Elle sera complétée par la note obtenue au CAP blanc et au concours d'aptitude culinaire du mois d'avril. À l'issue de ces trois épreuves, une moyenne est établie donnant ainsi une liste de dix finalistes du CFA, ainsi que deux apprentis du Château des Vaux.





PORTES OUVERTES 2021



MERcredi
10
FÉVRIER
14h-17h

VENdredi
12
MARS
17h-21h

SAMEdi
13
MARS
9h30-12h30
13h30-16h30

**24 FORMATIONS
DU CAP AU BAC +2**

une formation
un diplôme
un métier
un emploi

Renseignez-vous !
Préparez votre avenir !
www.cfainterpro28.com



rue Charles Isidore Douin
28008 Chartres
02 37 91 66 74

Maintenance automobile
Carrosserie - Peinture

Charcuterie
Boucherie

Hôtellerie
Restauration
Pâtisserie
Chocolaterie

Boulangerie

Vente
Commerce
Coiffure

**12 PÔLES
DE
COMPÉTENCES**