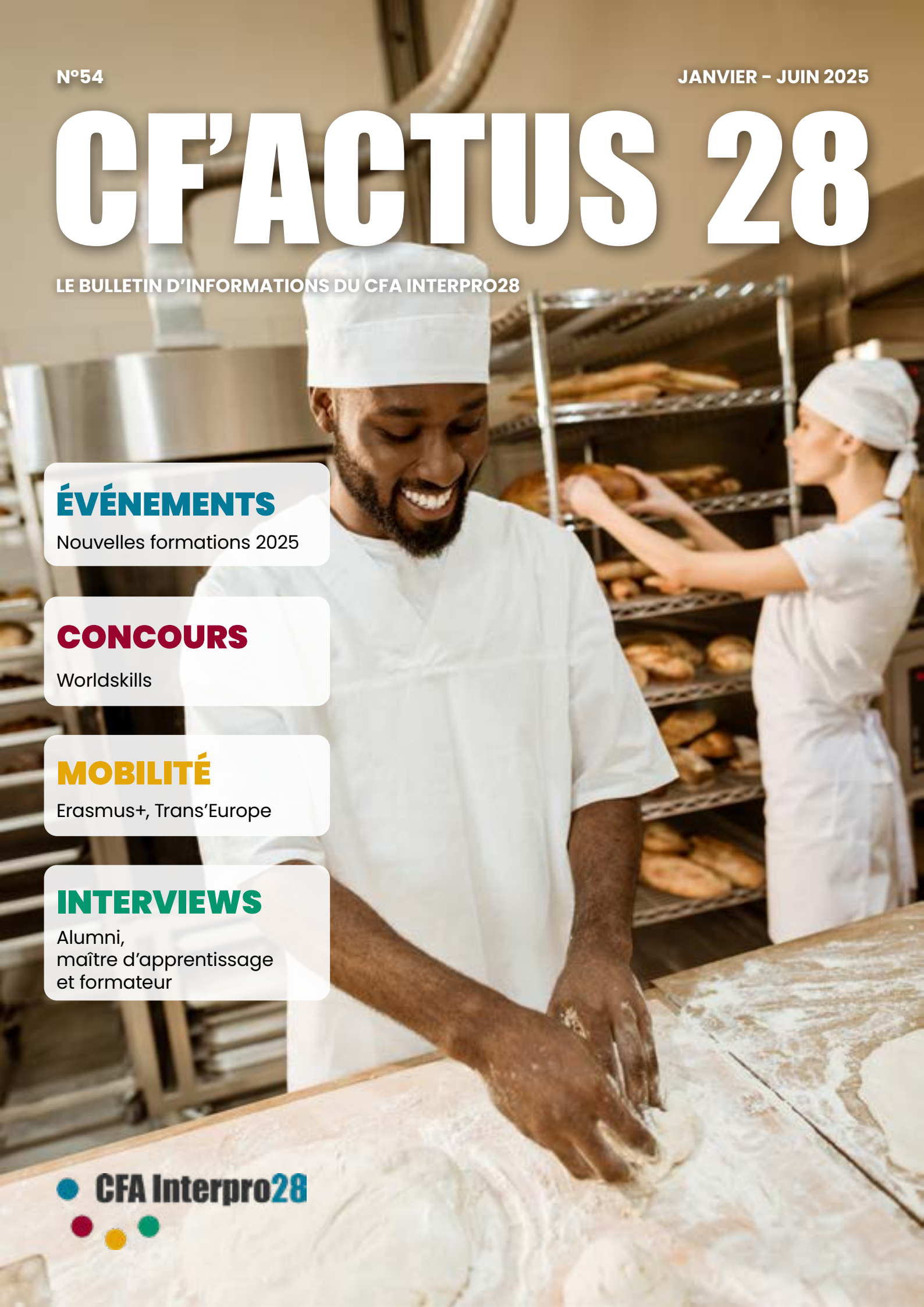
N°54

JANVIER - JUIN 2025

# CF'ACTUS 28

LE BULLETIN D'INFORMATIONS DU CFA INTERPRO28



## ÉVÉNEMENTS

Nouvelles formations 2025

## CONCOURS

Worldskills

## MOBILITÉ

Erasmus+, Trans'Europe

## INTERVIEWS

Alumni,
maître d'apprentissage
et formateur

CFA Interpro28

# ÉDITORIAL

Chères lectrices, chers lecteurs,

L'année 2025 a commencé avec la cérémonie de remise des diplômes à L'Illiade de Chartres. Un moment mémorable pour les diplômés de 2024, symbolisant la reconnaissance officielle de leurs efforts et de leur détermination. Cette soirée de Gala revêt un caractère particulier car elle marque le début d'une nouvelle étape significative dans le parcours des apprenants, et elle a été l'occasion de saluer l'absence de lauréats décédés dans un dramatique accident de la route ayant coûté la vie à sept personnes.

L'année 2025/26 s'annonce déjà riche en événements avec l'ouverture au CFA de trois nouvelles formations, à savoir : Le Titre à Finalité Professionnelle Carrossier peintre; le Certificat de Spécialisation Techniques du tour en Boulangerie et Pâtisserie ; le Brevet de Maîtrise Boulanger. Cette volonté n'est pas le fruit du hasard, mais issue d'une analyse rigoureuse et d'une écoute attentive des signaux émis par différentes parties prenantes. Le CFA Interpro28 a scruté les besoins évolutifs du marché du travail, identifié les secteurs en expansion et les compétences émergentes qui façonneront le monde professionnel de demain. En ouvrant ces nouvelles voies de formation, le CFA réaffirme sa mission : être un acteur clé de la formation qualifiante tout au long de la vie, un tremplin vers l'épanouissement professionnel et personnel. L'établissement invite les personnes qui aspirent à se former, à se perfectionner ou à se réorienter à découvrir les nouvelles opportunités et à construire avec lui leur projet professionnel.

Toujours dans une volonté de devenir un acteur capable de former des professionnels qualifiés tout en répondant aux défis sociaux et environnementaux de demain, le CFA poursuit son engagement dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Durant les six derniers mois, des groupes de travail interservices ont été créés pour recueillir les idées de chacun, socle de l'élaboration d'une stratégie RSE qui sera formalisée à travers la rédaction d'une politique RSE, afin d'obtenir le label « Engagé RSE ISO 26000 » à l'horizon 2026.

L'insertion professionnelle est l'une des préoccupations premières des CFA. Il souhaitait donc partager dans ce numéro les résultats d'une étude réalisée par la Dares (Direction de l'animation de la recherche, des études et des statistiques) et par le CFA sur l'insertion professionnelle des apprentis de niveau CAP à BTS, six mois après leur sortie d'études. Des chiffres qui sont très rassurants au vu du contexte économique, social et politique actuel.

En cette fin d'année 2024/25, l'ensemble des équipes pédagogiques et administratives du CFA tient à féliciter chaque apprenant pour sa persévérance et son dévouement durant son année d'apprentissage. Elles ont toute confiance en ces jeunes talents et espèrent des résultats d'examen à la hauteur de leurs efforts et de leur engagement.

*Hervé TESSEREAU,*
*Directeur du CFA Interpro28*



## ÉVÈNEMENTS


04 REMISE DES DIPLÔMES 2024
06 NOUVELLES FORMATIONS
09 RECONDUCTION DU PROGRAMME PRF
10 DÉMARCHE RSE
12 LES ATELIERS EASY DIET
13 FORMATION SPEAK YOU
14 DE LA SALLE AU 4L TROPHY
15 SILENCE, ÇA TOURNE !
16 ATELIERS PAUL BOCUSE
17 CLÔTURE DES ATELIERS MÉTIERS
18 LES APPRENTIS DU PAIN
19 LA FÊTE DU PAIN
20 L'INSERTION APRÈS LE DIPLÔME


## CONCOURS


23 WORLDSKILLS AUTOMOBILE
25 WORLDSKILLS BOUCHERIE
26 PRIX DU TRAVAIL MANUEL
27 SÉLECTIONS MAF AU CFA INTERPRO28
28 CUISINE ET SERVICE
29 CONCOURS MATISSE


## MOBILITÉ


30 ERASMUS+ IRLANDE
32 ERASMUS+ NORVÈGE
34 TRANS'EUROPE BELGIQUE
36 SORTIE EN BRETAGNE
38 WORLD BUTCHER CHALLENGE


## INTERVIEWS


39 DENIS BRICHET
40 ALEXIS BEAUFILS
41 LUCILE BOULLIÉ
42 LUCILE & SARAH
43 ALEXANDRE ET GUILLAUME TESSIER
44 MAXIME CHAURIN
45 THOMAS DANIGO
48 WENCESLAS DURAND
49 FRÉDÉRIC COCHELIN
52 DELPHINE & HANANE
53 LE RÉSEAU ALUMNI

ÉVÈNEMENTS

# REMISE DES DIPLÔMES 2024

*Un moment fort pour l'ensemble du CFA Interpro28*

La cérémonie de **remise des diplômes** de la **promotion 2024** a été un moment de fierté et d'émotion pour les apprentis, leurs familles, les équipes pédagogiques et administratives du CFA Interpro28. Cet événement, qui s'est tenu le mardi **21 janvier 2025** à **L'Illiade**, a célébré la **réussite** de plusieurs années d'efforts et d'apprentissage, dans une ambiance **conviviale**.

La soirée a débuté par plusieurs discours d'ouverture valorisant **engagement** et **persévérance** tout au long du parcours des diplômés. Chaque groupe d'apprenants est monté sur scène pour une photo, en souvenir de leur réussite.

Certains se sont particulièrement distingués par leur engagement, leur **parcours atypique** ou leur **progression remarquable** et ont été récompensés par un trophée.

Une touche artistique a animé la soirée avec une **œuvre** unique à l'effigie du CFA Interpro28, réalisée en direct par l'artiste chartrain **O'Rabbit.**

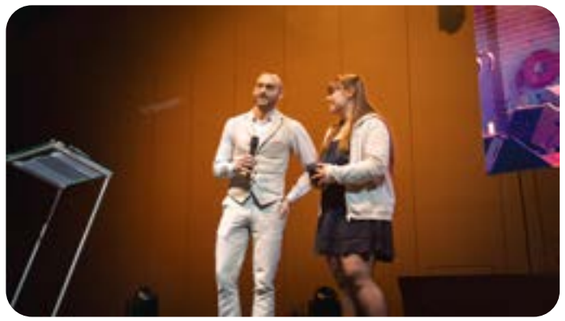
Cette toile, exposée dans le **hall d'accueil** de l'établissement, illustre chaque pôle de formation à travers un personnage distinct, soulignant la **diversité** et la **richesse** des métiers enseignés au sein du CFA.

Après cette cérémonie officielle, un **cocktail** a réuni diplômés, proches, employeurs et équipes du CFA dans une ambiance chaleureuse, favorisant les échanges et le partage entre générations d'apprentis.

La promotion 2024 est prête à franchir une nouvelle étape : intégrer le **monde du travail** ou poursuivre son parcours de formation.
Grâce à l'apprentissage et à l'expérience acquise en alternance, ces diplômés disposent de solides atouts pour construire leur **avenir professionnel** avec confiance.

Félicitations à eux, et à tous ceux qui ont contribué à leur réussite.

Pour visionner la vidéo, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :



# NOUVELLES FORMATIONS

*Rentrée 2025*

Le secteur de la **boulangerie-pâtisserie** a évolué au fil des années, avec des techniques de fabrication toujours plus **raffinées** et des attentes de plus en plus **exigeantes** de la part des consommateurs. Bien qu'exposé à des **défis économiques** et **énergétiques**, le secteur continue de prospérer grâce à son **dynamisme** et à son adaptation aux nouvelles tendances de consommation.

Face à ces évolutions, il est essentiel que les artisans soient formés aux **dernières techniques** de production et de fabrication. À la rentrée 2025, **deux nouvelles formations** prometteuses ouvriront leurs portes aux passionnés de boulangerie et de pâtisserie : Le **Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie**, et le **Brevet de Maîtrise boulanger**.

**Le Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie**

Le CFA Interpro28 a fait le choix de proposer cette nouvelle formation dans le but de répondre à une **demande croissante des entreprises** du marché en quête de professionnels **hautement qualifiés** dans la fabrication de produits à base de pâtes et de garnitures les plus courants.

Le Certificat de Spécialisation Techniques du Tour en boulangerie et en pâtisserie se distingue par sa **pédagogie innovante**, qui permet de maîtriser des **techniques complexes** du «tour», méthode fondamentale pour la production de viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade. Les apprentis apprendront à **perfectionner** le **tourage de la pâte**, une technique de transformation essentielle pour offrir des **produits d'exception**, tout en respectant les standards de qualité artisanale.



L'objectif de cette formation est clair : faire émerger des professionnels capables d'allier **créativité** et **technique**, en maîtrisant les gestes les plus **délicats** du métier. Il s'agit aussi d'offrir aux futurs diplômés une **spécialisation rare**, qui leur permettra de se distinguer dans un marché toujours plus compétitif.

***INFOS PRATIQUES :***
**Niveau 3 ; en 1 an**
**Pré-requis** : être titulaire d'un CAP boulanger, CAP pâtissier, Bac Pro boulanger-pâtissier
**Public concerné :**
- En contrat d'**apprentissage** : 15 à 29 ans. Jusqu'à 35 ans dans certains cas spécifiques. Pas de limite d'âge pour les projets de création d'entreprise, RQTH, réexamen, ou sportifs de haut niveau.
- En contrat de **professionnalisation** : à partir de 30 ans

**Modalités d'accès** : Dossier de candidature + Commission d'accès. Admission définitive dès signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

**Le Brevet de Maîtrise boulanger**

Le boulanger titulaire du Brevet de Maîtrise est un professionnel **hautement qualifié** dans son métier. Il maîtrise l'**ensemble des techniques** de fabrication du pain et des viennoiseries et gère la production dans un souci constant de qualité et de rentabilité. Il est également capable de **gérer** une entreprise, d'**encadrer** une équipe et de **former** des apprentis, garantissant la transmission du savoir-faire boulanger.

En proposant cette nouvelle formation, le CFA Interpro28 offre aux apprentis la possibilité de compléter leur parcours de formation avec un diplôme de niveau **Bac +2** dans le but d'améliorer leur **employabilité** et d'apporter les compétences **managériales** et **entrepreneuriales** à ceux qui souhaitent devenir **indépendants** ou évoluer vers des postes de **direction**.

De plus, l'ouverture de cette formation à Chartres vient compléter une offre régionale très restreinte puisque **seul un CFA en région Centre-Val de Loire** (Indre) la dispense actuellement.

***INFOS PRATIQUES :***
**Niveau 5 – Bac +2 ; en 2 ans**
**Pré-requis** : être titulaire d'un Brevet Professionnel boulanger ou un Bac Pro boulanger-pâtissier
**Public concerné :**
- En contrat d'**apprentissage** : 15 à 29 ans. Jusqu'à 35 ans dans certains cas spécifiques. Pas de limite d'âge pour les projets de création d'entreprise, RQTH, réexamen, ou sportifs de haut niveau.
- En contrat de **professionnalisation** : à partir de 30 ans

**Modalités d'accès** : Dossier de candidature + Commission d'accès. Admission définitive dès signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

**Titre à Finalité Professionnelle Carrossier Peintre Automobile**

En réponse aux **évolutions** du secteur automobile et aux **besoins** spécifiques du territoire, le CFA Interpro28 propose un **Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Carrossier Peintre Automobile** à partir de septembre 2025.

Cette certification de **niveau 4**, décernée par l'Association Nationale pour la Formation Automobile (ANFA) et la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi (CPNE) des services de l'automobile, vient former des professionnels **polyvalents**, **compétents** en techniques de **réparation** et de **peinture automobiles**, tout en intégrant les **nouvelles technologies** et les **exigences environnementales** du métier.

Ce TFP se distingue par son orientation **très pratique**, construite en lien étroit avec les entreprises du secteur. Il permet aux apprenants d'acquérir des compétences **concrètes** immédiatement mobilisables en atelier : travail des matériaux composites, redressage, remplacement d'éléments, colorimétrie, préparation et application des teintes…

***INFOS PRATIQUES :***

**Niveau 4 – Baccalauréat ; en 2 ans**

**Pré-requis** : être titulaire d'un **CAP Carrossier Automobile** ou d'un **Bac Pro Carrossier Peintre Automobile**

**Public concerné :**

- En contrat d'**apprentissage** : 15 à 29 ans. Jusqu'à 35 ans dans certains cas spécifiques. Pas de limite d'âge pour les projets de création d'entreprise, RQTH, réexamen, ou sportifs de haut niveau.
- En contrat de **professionnalisation** : à partir de 30 ans

**Modalités d'accès :** Dossier de candidature + Commission d'accès et entretien de motivation. Admission définitive dès signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.



# *RECONDUCTION DU PROGRAMME PRF*

*Se former aux métiers de bouche*

Le CFA Interpro28 a de nouveau été retenu dans le cadre du **Programme Régional de Formation** (PRF) 2025-2028 pour le lot «Se former aux métiers de bouche». Une reconduction venant confirmer la **qualité** de l'**engagement** de l'établissement aux côtés des acteurs de l'emploi et de la formation professionnelle.

À la rentrée 2025, il sera ainsi proposé deux sessions de formation à destination des demandeurs d'emploi :

- **CAP Boucher**
- **CAP Pâtissier**

Le CFA se réjouit de pouvoir, à nouveau, contribuer activement à l'**insertion professionnelle** en région, en accompagnant des publics en reconversion ou en recherche d'opportunités.

**Contact** : Pierre Fournier
06 48 72 20 10
pierre.fournier@cfainterpro-28.fr

**Contact** : Mathieu Rioult
06 70 61 62 60
mathieu.rioult@cfainterpro-28.fr

# DÉMARCHE RSE

## *Construire ensemble un CFA plus responsable*

Depuis plusieurs mois, le CFA Interpro28 s'est engagé dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) ambitieuse, structurée et participative, mobilisant de nombreux acteurs internes, dans une logique d'amélioration continue et de développement durable.

Le point de départ de cette dynamique a eu lieu les 7 et 8 octobre 2024, avec la réalisation du diagnostic RSE par l'AFNOR. Ce diagnostic a permis d'établir un état des lieux précis des pratiques du CFA Interpro28, d'identifier les points forts et les axes d'amélioration, afin de mieux cerner les attentes internes et externes.

Dans la continuité de cette démarche, une journée de sensibilisation à la RSE s'est tenue le 22 octobre 2024, animée par Gwenola TOMINE, consultante AFNOR, mobilisant les équipes autour du projet et impulsant une réflexion collective.

Le 3 janvier 2025, une restitution officielle du diagnostic RSE a permis à l'ensemble du personnel de prendre connaissance des résultats et de contribuer à la définition des priorités d'action via des ateliers.

**Des ateliers collaboratifs pour faire vivre la démarche RSE**

Un programme de 18 ateliers RSE a été lancé début février 2025. Animés par la référente RSE du CFA Interpro28, Siham Nakhil, ces temps de travail réunissent les collaborateurs de différents services autour de thématiques clés de la RSE, issues du référentiel « Engagé RSE » de l'AFNOR.

L'objectif de ces ateliers est de mobiliser l'intelligence collective dans une logique de co-construction, afin d'identifier ensemble des pistes concrètes d'amélioration pour la démarche RSE du CFA. Au total, 44 collaborateurs issus de différents services se sont inscrits pour y participer.

De nombreux ateliers ont été effectués, mobilisant en moyenne 8 personnes par session. Ces moments d'échange ont permis de réfléchir collectivement aux enjeux du CFA, de partager des expériences de terrain, et de commencer à structurer des outils concrets.

- La protection des données personnelles (RGPD)
- La structuration de la démarche RSE et de sa politique
- Les achats responsables, avec une réflexion sur les critères éthiques et environnementaux
- La prévention de la pollution de l'eau, de l'air et des sols
- Plan de carrière, partage de la valeur et intéressement
- L'ancrage territorial, ou comment renforcer les liens du CFA avec son environnement local
- Le développement des formations et compétences internes
- L'implication du personnel dans la stratégie RSE et le développement local
- La relation aux consommateurs et les principes d'un marketing responsable
- La communication interne et externe, pour assurer cohérence et transparence
- L'égalité, la diversité et la lutte contre les discriminations
- La santé et la sécurité au travail (SST)
- L'innovation et la conception vers une production durable
- La qualité de vie au travail (QVT)
- L'utilisation durable des ressources et la lutte contre le changement climatique
- La déclinaison de la politique RSE au niveau des ressources humaines
- Le dialogue social
- La gestion des carrières
- Le partage de la valeur et l'intéressement.

**Des livrables concrets au service du progrès**

Au-delà des échanges et des réflexions, cette dynamique collective a permis de poser les premières bases concrètes de la démarche RSE et de produire les premiers livrables attendus dans le cadre de la labellisation. Elle s'inscrit dans une logique d'amélioration continue sur le long terme.
Parmi les livrables déjà finalisés :

- Une définition claire et adaptée des enjeux RSE du CFA Interpro28
- Une cartographie des parties prenantes, internes et externes, identifiant leurs attentes et leur niveau d'engagement
- Une politique RSE formalisée, qui fixe les engagements du CFA à court, moyen et long terme
- Une politique d'achats responsables intégrant des critères environnementaux, sociaux et éthiques
- Une première évaluation des risques et opportunités environnementaux, en lien avec l'ancrage territorial du CFA.

Ces documents sont un point de départ, ils évolueront avec le temps, au fil des retours et de l'avancement de la démarche.

Les ateliers organisés dans le cadre de la labellisation « Engagé RSE » ont permis d'initier une approche structurée. Ils ont contribué à renforcer le dialogue entre les équipes, à décloisonner les services et à mobiliser chacun autour d'objectifs partagés.

La suite de la démarche prévoit :

- La consolidation des livrables produits.

Et, en ligne de mire, l'obtention du label «Engagé RSE» début 2026.

# LES ATELIERS EASY DIET

*Aider les enfants à retrouver le plaisir de manger sainement*

Pour la cinquième année, le CFA Interpro28, en collaboration avec Les **hôpitaux** de Chartres et le **Rotary Club de Chartres Henry IV**, a accueilli six enfants en situation de **surpoids** ou **diabétiques** accompagnés de leurs parents afin de les initier aux plaisirs de la cuisine **saine** et **économique**.

Lors de **six ateliers** organisés entre janvier et juin 2025 dans les cuisines pédagogiques du CFA, les participants ont pu bénéficier des **précieux conseils** du formateur **Rachid Dermouche** sur le choix des produits, de la cuisson, des assaisonnements…

Ainsi, lors des deux heures de l'atelier de mars, les petits chefs ont réalisé un **menu complet** avec poisson, quinoa-légumes et panacotta à la noix de coco dans une ambiance conviviale et éducative, pour seulement **5 euros** par personne.

A la fin de ces ateliers, les jeunes repartent avec des **fiches techniques** afin de reproduire les bons gestes à la maison, au quotidien.



# FORMATION SPEAK YOU

*Former les apprentis à un accueil inclusif en hôtellerie-restauration*

Le jeudi 27 février 2025, les apprentis en 2e année de **BP Arts de la cuisine** (2AC21) et **BP Arts du service** (2ASCR21) ont suivi une formation dédiée à **l'accueil** et au **service** des personnes en **situation de handicap**.

Organisée par l'association **Speak You**, cette formation a permis aux participants de se familiariser avec les bonnes pratiques pour offrir un service **adapté** à **tous les publics**.

**Guidage** des clients, **description** des plats, **disposition** des éléments sur la table, **préparation** de mets spécifiques : autant de compétences essentielles pour garantir une expérience **inclusive** en hôtellerie-restauration.

L'association propose également une **carte sonore** destinée aux personnes malentendantes, une innovation facilitant l'accessibilité en restauration.

Grâce à cette initiative, les apprentis sont mieux préparés à intégrer les **enjeux d'inclusion** dans leur futur métier, tout en répondant aux exigences d'un secteur en quête de main-d'œuvre qualifiée et sensibilisée à la diversité des publics.

# DE LA SALLE AU 4L TROPHY

*Le CFA Interpro28 soutient un ancien apprenti dans l'aventure du 4L Trophy*

Du 15 au 25 février 2025, **Valentin Rousseau**, un ancien apprenti du CFA Interpro28, s'est élancé sur les pistes du Maroc dans le cadre du célèbre « **4L Trophy** ». Accompagné de son ami Basile Minard, Valentin a relevé ce défi, mêlant solidarité, **dépassement de soi** et **esprit d'aventure**.

Le 4L Trophy est le premier rallye-raid solidaire 100% étudiants et jeunes actifs, qui se parcourt à bord de la mythique Renault 4L sur les pistes marocaines. Au-delà de l'aspect sportif, cet événement est une véritable aventure humaine, où l'**entraide** est le maître mot.

Le CFA Interpro28 est particulièrement fier d'avoir **sponsorisé** cette équipe et contribué à la **préparation du véhicule**. Valentin Rousseau, qui a suivi sa formation au sein de l'établissement, incarne parfaitement les **valeurs** de **courage** et de **détermination** que le CFA souhaite transmettre aux apprentis.

Entre **passion** pour son métier et goût du **défi**, Valentin nous raconte dans un portrait vidéo comment il s'est préparé pour cette course d'orientation unique.

Pour visionner la vidéo, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :

# SILENCE, ÇA TOURNE !

*Un tournage gourmand pour valoriser les métiers de l'hôtellerie-restauration*

Mardi 28 janvier, 23 élèves de **3e prépa métier** du lycée **Jehan de Beauce** ont investi les cuisines du CFA Interpro28 pour un tournage.

Dans le cadre du concours national « **Je filme le métier qui me plaît** », ces collégiens ont choisi de mettre en lumière les métiers de l'hôtellerie-restauration. Pour cela, ils ont capté des images des apprentis en **CAP PSR** (Production et Service en Restaurations) pendant un TP.

L'expérience ne s'est pas arrêtée à la caméra : les élèves ont aussi enfilé des tabliers pour préparer le menu du midi, qu'ils ont eu le plaisir de **déguster**. Une journée **enrichissante**, entre découvertes et gourmandises.

Pour visionner la vidéo, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :

# ATELIERS PAUL BOCUSE

*Un succès qui ne se dément pas*

D'octobre 2024 à avril 2025, le CFA Interpro28, en partenariat avec la **Fondation Paul Bocuse**, a proposé des **ateliers d'initiation** aux métiers de la **cuisine** et des **arts de la table**, au sein de son restaurant d'application pédagogique.

Ce programme, à destination de dix **élèves de 4e et 3e**, offre l'opportunité de découvrir les **coulisses** des métiers de la **gastronomie** et de l'**hôtellerie** à travers des activités pratiques et ludiques. L'immersion dans le monde de la gastronomie se fait sur **dix séances** durant lesquelles les formateurs en restaurant et en cuisine du CFA Interpro28 partagent leur **passion** et leur **savoir-faire** auprès des participants, qu'ils soient passionnés de cuisine ou simplement curieux de découvrir ces métiers.

Lors de la séance du 2 avril, les jeunes participants ont pu préparer un **quatre-quarts** en cuisine, puis dresser le **buffet** en salle pour le **cocktail de clôture**. En reconnaissance de leur **implication**, chaque collégien a reçu un **diplôme** marquant l'engagement et les progrès réalisés sur l'ensemble du programme.

Le CFA Interpro28 et la Fondation Paul Bocuse collaborent depuis **2014** pour **transmettre** les valeurs et les compétences des métiers de la restauration. Cette initiative s'inscrit dans la volonté de la Fondation de **valoriser** ces professions auprès des jeunes.

Aujourd'hui, le CFA Interpro28 compte plus de **vingt contrats d'apprentissage** signés à la **suite** de ces **ateliers**.

Fort du **succès** de cette édition, le CFA Interpro28 et la Fondation Paul Bocuse préparent déjà la prochaine session des Ateliers Paul Bocuse, qui débutera en **octobre 2025**.



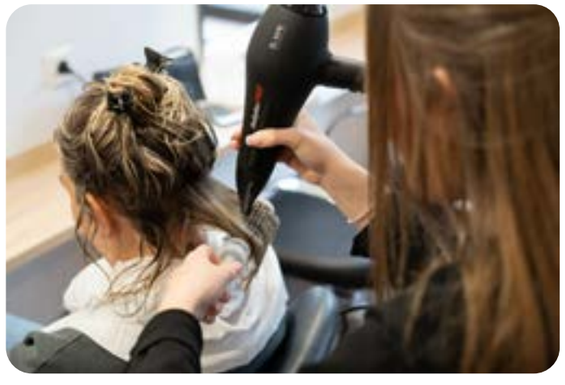
# CLÔTURE DES ATELIERS MÉTIERS

*Des mercredis après-midi qui font naître des vocations*

Pour permettre aux élèves de 4e et de 3e d'expérimenter un métier et de mieux se décider sur leur avenir professionnel, le CFA Interpro28 organise chaque année des ateliers de découverte des métiers les mercredis après-midi.

Cette expérience enrichissante a pour objectif de faire découvrir les métiers de la Petite enfance, de la Boulangerie pâtisserie, de la Coiffure et de l'Automobile, et de faire mûrir ou conforter les choix d'orientation des jeunes en sortie de collège.

Pour les derniers rendez-vous de l'année, les participants de l'atelier «Petite enfance» ont préparé des crêpes et des smoothies, ceux en «Boulangerie  ont réalisé des pizzas, ceux en «Coiffure» étaient aux petits soins de la chevelure de leur maman, alors que les participants en «Automobile» ont pu s'essayer au maniement du pistolet à peinture. En reconnaissance de l'investissement de chacun sur la durée du programme, un diplôme a été remis aux collégiens par le CFA.



**Contact pour la session 2025 / 2026 :**
Julia Hoarau - julia.hoarau@cfainterpro-28.fr - 02 37 91 66 70

# LES APPRENTIS DU PAIN

*Nouveaux épisodes de la mini-série*

**La Toque**, le magazine de référence pour les professionnels de la filière boulangerie pâtisserie, a sorti **deux nouveaux épisodes** de la mini-série «**Les Apprentis du pain**», réalisée en collaboration avec le CFA Interpro28. Avec ce programme, La Toque magazine a pour ambition de mettre en valeur l'**artisanat** et l'**apprentissage** en boulangerie, mais aussi les futurs talents.

**Les Apprentis du pain sont sur Sqool TV**

La mini-série a bénéficié d'un coup de projecteur grâce à sa diffusion sur la chaîne **Sqool TV**, la première chaîne de télévision française dédiée à l'**éducation** et l'**apprentissage**.

Lancée en 2022, Sqool TV aborde les problématiques et les enjeux liés à l'éducation et à l'avenir des jeunes à travers différents programmes (La Quotidienne, Le Mag, Le Grand Oral, etc.). Ce média traite des **dernières technologies** et **innovations** en matière d'éducation et de pédagogie, et valorise les initiatives locales des acteurs publics, des établissements et des enseignants. Diffusée sur les box Free, Orange et Bouygues, et accessible sur **Sqooltv.com**, la chaîne d'information attire un public varié, des parents à la communauté éducative, en passant par les étudiants ou ceux cherchant une formation. La mini-série de La Toque magazine a donc tout naturellement trouvé sa place dans la grille de programmation de la chaîne qui comptabilise une audience mensuelle de **350 000 téléspectateurs** en moyenne.

Pour visionner le deuxième épisode, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :

Pour visionner le troisième épisode, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :

# LA FÊTE DU PAIN

*Un partenariat au service de la tradition boulangère*

Le week-end des 17 et 18 mai, le **Musée des Meules et Pavés d'Épernon** a organisé son annuelle **Fête du pain.** Cette édition a une fois de plus mis à l'honneur l'artisanat boulanger dans les jardins du conservatoire.
Pour cet événement, les **apprentis** du **CFA Interpro28** se sont pleinement investis en assurant le **pétrissage** des pâtes dans les laboratoires du CFA. Sur place, le public a eu le plaisir d'observer le **savoir-faire** de deux boulangers bénévoles, épaulés par une **apprentie** pour le **façonnage** et la **cuisson** des pains au feu de bois dans un **four ancestral.**

Ce partenariat réussi entre le Musée des Meules et Pavés et le CFA a été une belle **opportunité** pour le public de plonger au cœur de la **tradition boulangère**, de découvrir les **techniques d'hier** et **d'aujourd'hui**, de mettre en lumière l'importance de la **transmission** des **savoir-faire** et d'échanger sur les formations en boulangerie proposées par le CFA.

# L'INSERTION APRÈS LE DIPLÔME

*L'insertion professionnelle des apprentis de niveau CAP à BTS six mois après leur sortie d'études*

Parmi les apprentis inscrits en 2022-2023 en dernière année d'une formation de niveau CAP à BTS, **38 % sont en études en France l'année suivante**, qu'ils redoublent leur année, poursuivent en apprentissage ou s'orientent vers d'autres études de tous niveaux. Ce taux varie entre 19 % pour les apprentis préparant un brevet professionnel (BP) et 46 % pour ceux préparant un CAP. Par rapport à la génération précédente, le taux de poursuite d'études est en hausse pour les CAP (+ 1,2 point), les baccalauréats professionnels (+ 0,8 point) et les BTS (+ 2,4 points), alors qu'il est quasi stable pour les BP (- 0,1 point).

La poursuite d'études est essentiellement réalisée en apprentissage : 36 % des apprentis en dernière année poursuivent leurs études en apprentissage l'année suivante et 2 % dans une autre voie. La poursuite d'études est moins répandue pour les jeunes femmes que pour les jeunes hommes après un CAP (42 %, contre 48 %) ou un baccalauréat professionnel (40 %, contre 42 %) et plus fréquente après un BP (20 %, contre 18 %) ou un BTS (48 %, contre 41 %).

**66 % des apprentis sont en emploi salarié six mois après leur sortie d'études**

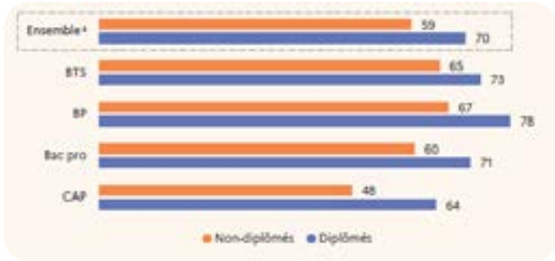
Parmi les sortants d'apprentissage de 2023, **66 % occupent un emploi salarié en France en janvier 2024, six mois après leur sortie d'études** : 61 % dans le secteur privé et 5 % dans le secteur public.

Occuper un emploi salarié six mois après l'apprentissage est plus fréquent pour les sortants d'un BP (74 %) que pour les sortants d'un BTS (69 %), d'un baccalauréat professionnel (68 %) ou d'un CAP (60 %). Par rapport à la génération précédente, le taux d'emploi salarié est en baisse pour tous les niveaux sans modifier leur classement. Le repli du taux d'emploi salarié est plus marqué pour les jeunes sortant de CAP (- 2,1 points) et de BP (- 3,4 points) que pour les sortants de baccalauréat professionnel (- 1,3 point) et de BTS (- 1,4 point).

Les jeunes hommes sortant d'un apprentissage s'insèrent légèrement mieux professionnellement que les jeunes femmes (66 %, contre 64 %). L'écart est beaucoup plus marqué à l'issue d'un CAP (61 %, contre 56 %) ou d'un baccalauréat professionnel (70 %, contre 61 %) qu'à l'issue d'un BP (75 %, contre 73 %) ou d'un BTS (70 %, contre 68 %). Les jeunes hommes s'insèrent davantage dans le privé que les jeunes femmes (63 %, contre 57 %), mais moins dans le public (3 %, contre 7 %). Ceci s'explique en partie par les spécialités suivies pendant l'apprentissage, les jeunes femmes préparant des formations ayant des débouchés plus fréquents dans le secteur public.

**Un taux d'emploi salarié supérieur d'un peu plus de 10 points pour les diplômés**

72 % des apprentis sortant d'un CAP, baccalauréat professionnel, BP ou BTS ont obtenu leur diplôme. Les jeunes ayant obtenu le diplôme préparé occupent plus souvent un emploi salarié six mois après leur sortie d'études que les autres (70 % contre 59 %). L'écart est particulièrement important pour les sortants de CAP : 64 % des apprentis l'ayant obtenu sont en emploi salarié six mois après, contre 48 % de ceux ne l'ayant pas eu. Malgré l'obtention du diplôme, leur insertion est néanmoins plus proche de celle des apprentis des autres niveaux ne l'ayant pas obtenu (de 60 % pour les non diplômés de baccalauréat professionnel à 67 % pour les non-diplômés de BP) que de l'insertion des autres diplômés.




*Taux d'emploi salarié des apprentis six mois après la sortie d'études en 2023, par obtention du diplôme préparé (en %)*

**Plus d'un sortant sur quatre embauché par l'employeur de son apprentissage**

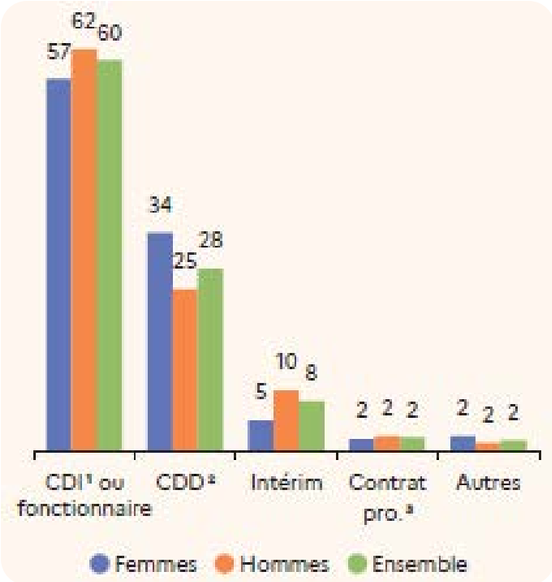
Parmi les sortants d'apprentissage en 2023, 27 % sont en emploi salarié six mois après leur sortie d'études chez le même employeur que pendant leur apprentissage et 39 % sont en emploi salarié chez un autre employeur. L'embauche par le même employeur à la fin de l'apprentissage est plus fréquente quand la formation relève du domaine de la production que de celui des services. Par exemple, dans la spécialité «génie civil, construction, bois», 34 % des sortants sont en emploi salarié chez le même employeur six mois après leur sortie d'études et 33 % chez un autre employeur.

À l'inverse, dans une spécialité du domaine des services comme « commerce, vente », 20 % sont en emploi salarié chez l'employeur où ils ont suivi leur apprentissage et 39 % chez un autre employeur. Par rapport à l'année précédente, le taux de sortants employés chez le même employeur que durant leur apprentissage est globalement stable. Il diminue fortement dans les spécialités «coiffure, esthétique» et «finances, comptabilité», mais augmente dans des spécialités comme «hôtellerie, restauration, tourisme», «mécanique et structures métalliques». Le taux en emploi salarié chez un autre employeur est en baisse (-1,4 point) dans toutes les spécialités de formation, à l'exception de «l'agriculture ».

**Les jeunes femmes plus souvent en contrat à durée déterminée et les jeunes hommes en intérim**

Parmi les apprentis qui occupent un emploi salarié six mois après leur sortie d'études, 60 % sont en CDI (fonctionnaires inclus), 28 % en CDD et 8 % en intérim. Cette répartition est stable par rapport à l'année précédente, la baisse du taux d'emploi a eu peu d'incidence sur la nature du contrat. Quel que soit le niveau de diplôme, les sortants d'apprentissage s'insèrent de manière similaire dans les différents types de contrat, hormis pour les sortants de CAP où la part de CDI est inférieure (55 %) et pour les sortants de BP, où elle est supérieure (71 %).

En sortie d'apprentissage, les jeunes hommes travaillent plus souvent en CDI ou en intérim que les jeunes femmes, qui sont davantage en CDD. Les formations dans les services, où les jeunes femmes sont majoritaires (58 % des sortants), mènent à des secteurs d'activité où les contrats temporaires prennent souvent la forme de CDD. Au contraire, les formations relevant de la production, où les jeunes hommes représentent 86 % des sortants, ont pour débouchés des secteurs où l'intérim est




plus répandu.

*Type de contrat des apprentis en emploi salarié six mois après la sortie d'études en 2023 (en %)*

**Quel constat au CFA Interpro28 en 2024 ?**

L'enquête menée en janvier 2025 par le CFA Interpro28 auprès des 619 apprentis de la Promotion 2024 révèle des chiffres encourageants en matière d'insertion professionnelle. Un apprenti sur deux choisit de poursuivre sa formation, témoignant de l'intérêt croissant pour des parcours d'apprentissage approfondis.

Parmi les secteurs proposés par le CFA Interpro28, la Pâtisserie, la Boulangerie et la Coiffure sont les plus propices à la poursuite d'études avec des taux respectifs de 70 %, 64 % et 52 % de diplômés poursuivant leur cursus.

L'enquête indique que 26 % des diplômés ont décroché un CDI, 9 % un CDD, et 4 % travaillent en intérim, tandis qu'1 % a pris la voie entrepreneuriale en créant leur propre entreprise. En revanche, 10 % des apprentis déclarent être sans activité.
Les formations aux métiers de la Petite enfance, de la Boucherie et de la Maintenance automobile / Carrosserie – peinture affichent les meilleurs taux d'insertion dans le monde du travail avec respectivement 68 %, 60 % et 51 % de diplômés ayant trouvé un emploi.

- Un accès rapide au marché du travail
Parmi ceux qui ont décroché un emploi, 75 % ont été recrutés immédiatement après leur formation, tandis que 18 % ont mis moins de trois mois pour être embauchés et 7 % ont attendu plus de trois mois.

- Une mobilité géographique limitée
Autre enseignement de l'étude : 93 % des apprentis ayant trouvé un emploi ou poursuivi leur formation n'ont pas été contraints de changer de secteur géographique, confirmant que les opportunités professionnelles locales sont nombreuses. Seuls 6 % ont dû changer de secteur géographique, dont 1 % dans un rayon de moins de 50 km et 5 % au-delà de cette distance.

Ces résultats illustrent la solidité des formations proposées par le CFA Interpro28, qui permettent aux jeunes d'accéder rapidement au monde professionnel ou de poursuivre leur apprentissage dans des filières en forte demande.

*Sources :*
- *Ministère de l'Éducation nationale – Depp et Dares – Décembre 2024*
- *CFA Interpro28*



CONCOURS

# WORLDSKILLS AUTOMOBILE

***48es Compétitions régionales WorldSkills dans les métiers des services de l'automobile***

Les WorldSkills sont une **compétition internationale** des métiers ouverte aux jeunes professionnels de moins de 23 ans, en activité ou en formation. Ce concours repose sur la volonté de **promouvoir les métiers** et de **convaincre** partout à travers le monde que ces derniers apportent une contribution **essentielle** au **succès économique** des pays participants et à l'accomplissement personnel des individus. Il est soutenu financièrement par la région Centre-Val de Loire ainsi que par l'ANFA (Association Nationale pour la Formation Automobile).

Les **16 et 17 janvier 2025**, le CFA Interpro28 a organisé sur son site les **compétitions régionales Centre-Val de Loire de la 48e édition des WorldSkills** dans plusieurs des métiers des services de l'automobile : la tôlerie-carrosserie (6 candidats), la technologie automobile (9 candidats) et la peinture automobile (7 candidats).

Ces concours sont d'un **niveau très relevé** avec une **intensité** et un volume d'épreuves **conséquents**.

Les candidats en technologie automobile ont eu quatre épreuves d'1h30 chacune, représentant un volume total de **6h** sur des thèmes de l'ordre du diagnostic

(mécanique, essence ou diesel, électrique) et de la métrologie (moteur).

Les candidats en peinture automobile ont eu **sept épreuves** sur deux jours représentant un volume de **10h d'épreuves** sur des thèmes représentant de **nombreuses compétences** de la profession à savoir le «spot repair» (réparation de rayures sur une aile métallique), le raccord noyé avec la pose de mastic, le décor de surface, la colorimétrie (recherche de teinte), le masquage, l'apprêt mouillé sur mouillé, le poli-lustrage avec correction de défauts.

Les candidats en tôlerie carrosserie ont eu quatre modules représentant un volume global de **6h d'épreuves** sur des thèmes représentant également **diverses compétences** de la profession à savoir la mesure d'un soubassement déformé, la restructuration et la remise en forme d'un élément amovible, le redressage par inertie, la réparation plastique.

C'est **Alexy Girard-Bienvenu**, apprenti au garage Duché à Hanches, en 1e année BTS MV option A au CFA Interpro28 qui décroche la **médaille d'or** à l'épreuve de **technologie automobile**. Il se qualifie pour représenter la région Centre-Val de Loire lors de la **finale nationale des Worldskills** qui se tiendra du 16 au 18 octobre 2025 à Marseille. En cas de victoire au concours national, Alexy Girard-Bienvenu pourrait représenter la France lors du concours international prévu à Shanghai du 22 au 27 septembre 2026. **Félicitations à lui**, ainsi qu'à **Stéphane Pineau**, formateur en maintenance automobile, pour la préparation accomplie qui a permis d'obtenir ce résultat.

Félicitations aussi à **Bastian Jaumouillé**, également en 1re année BTS MV option A (garage de La rocade à Sainte-Gemme-Moronval) qui finit deuxième et obtient la médaille d'argent régionale.

# WORLDSKILLS BOUCHERIE

*Médaille d'or pour Nathan Ruffray*

Les sélections régionales pour la 48e édition des **Worldskills** en **Boucherie** se sont tenues le 18 janvier 2025 à Orléans.

**Nathan Ruffray**, apprenti de 18 ans en 2e année en BP Boucher au sein de la **boucherie Boix à Saint-Prest**, est **médaillé d'or**. Il se qualifie pour la **finale nationale** à Marseille qui se déroulera du 16 au 18 octobre 2025.

Félicitations à lui, ainsi qu'aux formateurs **Frédéric Cochelin** et **Sylvain Thery**, pour le travail accompli et le résultat obtenu.

# PRIX DU TRAVAIL MANUEL

*Sélection du meilleur apprenti 2025 de la filière « Accompagnant Educatif Petit Enfance »*

Le mercredi 12 février, un concours en petite enfance s'est déroulé en partenariat avec le **Rotary Club de Chartres**. Les apprenties en 1re année de **CAP AEPE (1AEPE01)** ont relevé le défi de réaliser **une galette des rois individuelle** ainsi qu'une **salade de fruits**, tout en respectant les exigences d'hygiène, de sécurité et de présentation.

Leur travail a été évalué sur l'aspect technique par leur formatrice **Elisabeth Neves**, et **Marie-Hélène Joudou**, chargée de développement de la filière sanitaire et sociale. Le jury du Rotary Club de Chartres s'est quant à lui penché sur la présentation et la dégustation des réalisations.

Félicitations à **Lilou Pichard**, apprentie à la commune de **Vibraye**, qui remporte la première place du concours, ainsi qu'à toutes les participantes pour leur travail !

# SÉLECTIONS MAF AU CFA INTERPRO28

*Huit épreuves techniques, six heures de compétition, et trois médaillés dans l'Eure-et-Loir.*

Les sélections **départementales** et **régionales** du concours du **Meilleur Apprenti de France Maintenance véhicules particuliers** se sont déroulées le 4 avril au CFA Interpro28.

Les quatre apprentis du CFA Interpro28 et l'apprenti du CFA CMA Formation 45 inscrits au concours avaient 6h15 pour réaliser les **huit épreuves** :
**Diagnostic injection essence** (recherche de pannes) ; **diagnostic électricité** (branchement de veilleuse, de codes, de phares avec les témoins) ; **moteur** (dépose-repose culasse, contrôle, calcul de cylindrée) ; **boîte de vitesses** (déposer et remonter les arbres primaires et secondaires) ; **freinage** (contrôle d'un système avec remplacement d'élément défectueux) ; **identification de pièces** ; **géométrie des trains roulants** ; **technologie** (questions sur l'injection, l'électricité, la motorisation, la boîte de vitesses, le circuit de charge et la géométrie).

La proclamation des résultats s'est faite en la présence d'**Aline Meriau**, Présidente de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire, de **Fabien Gallou**, élu de la CMA Centre-Val de Loire - Eure et Loir et **Loïc Chevreau**, président des MOF 28.

**Les lauréats départementaux sont :**

- **Alexi CONDETTE** en Terminale Bac pro MVP - **Garage Neveu** : Médaille de bronze
- **Luciano MARQUEZ** en Terminale Bac pro MVP - **Garage Naveau** : Médaille d'argent

**Le lauréat départemental et régional est :**

- **Alexis BRUNEAU** en Terminale Bac pro MVP - **Garage du Petit Guigny** : Médaille d'argent

Des **résultats honorables** pour tous mais qui ne permettent pas de participer au concours national en vue de décrocher le titre de Meilleur Apprenti de France.

# CUISINE ET SERVICE

*Sélection Meilleur Apprenti d'Eure et Loir*

Le lundi 31 mars, L'**Association des cuisiniers** et l'**Umih** organisaient au sein du **CFA Interpro28** un concours d'aptitude en cuisine et en service, à destination des apprentis de 2e année de CAP Cuisine et de CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant.

En cuisine, les apprentis disposaient de deux heures pour réaliser une **tarte à l'oignon** pour quatre personnes, suivie d'un **magret de canard à l'orange** accompagné de **pommes dauphines**.

Les apprentis en service, quant à eux, devaient **découper** et **flamber** des **pommes** et effectuer une **découpe** de **magret de canard** en salle, sous l'œil attentif du jury.

Cette épreuve, les résultats au CAP blanc, ainsi que la moyenne annuelle dans les enseignements professionnels, s'inscrivent dans le cadre de la **sélection** pour le concours du **Meilleur Apprenti d'Eure-et-Loir,** prévu le 23 juin.

Voici donc les dix finalistes Cuisine et Service :

**Cuisine**

1. **Manon THIERRY** – 2CS02
2. **Clémence BAILLY** – 2CS03
3. **Noah JAUMAIN** – 2CS03
4. **Lila BEAUCLAIR** – 2CS01
5. **Louna CAMPS GUIRAN** – 2CS01
6. **Leo BLAS** – 2CS04
7. **Margot TORCHON** – 2CS04
8. **Lena SERREAU** – 2CS03
9. **Maxime MATHY** – 2CS03
10. **Senidor MUSLI** – 2CS01

**Service**

1. **Christian SILVA** – 2HCR03
2. **Yann LEONTINE-REMONDIERE** – 2HCR01
3. **Calista PLET** – 2HCR03
4. **Benoit BAUDE** – 2HCR03
5. **Robin GAUDIAN** – 2HCR03
6. **Ema SANCHES** – 2HCR03
7. **Adeline OMNES** – 2HCR02
8. **Juliett SAMSON** – 2HCR03
9. **Emma MARTIN** – 2HCR02
10. **Marine FAVERO** – 2HCR01

Félicitations à tous.

# CONCOURS MATISSE

*Un concours culinaire avec un message fort sur les dangers des réseaux sociaux.*

En hommage à **Matisse MARCHAIS**, jeune apprenti passionné de cuisine, tragiquement décédé en avril 2024 à la suite d'une agression, le **Concours Matisse** a été créé à l'initiative de ses camarades de promotion, accompagnés de leur professeur, **Camille GUILLOT**, et organisé par la **CMA Formation de Châteauroux** le **7 avril**.

Afin que le départ de son fils ne soit pas vain, **Christophe MARCHAIS**, qui a participé à l'organisation du concours, prévoit également d'intervenir, dès la rentrée 2025, dans les collèges et lycées afin de sensibiliser les jeunes aux dangers des violences, que ce soit en milieu scolaire ou dans la vie quotidienne.

Le chef étoilé **Thierry MARX**, a fait spécialement le déplacement pour soutenir l'événement et faire passer un message : lutter contre les violences et alerter sur les dérives d'un monde parallèle que peuvent représenter les réseaux sociaux.

Ce concours avait pour objectifs de promouvoir l'excellence culinaire chez les jeunes en formation, en leur offrant l'opportunité de mettre en valeur leurs compétences techniques et créatives à travers la réalisation d'un plat de sensibiliser aux dangers liés aux réseaux sociaux et d'alerter sur l'importance des fréquentations.

Le thème imposé était : « **Suprême de volaille, sauce suprême et risotto** ».

**Résultats du concours :**
1er prix : Châteauroux
2e prix : Châteauroux
3e prix : La Cité des Formations - CFA - Tours

Prix spécial de la plus belle assiette : **Paul AVERT**, apprenti en 1e année CAP Cuisine au CFA Interpro28.

Un grand bravo à Paul AVERT pour son implication dans la préparation de ce concours et l'obtention de ce prix spécial !
Un grand merci également à **Dominique LHOMME** pour son accompagnement tout au long du projet, ainsi qu'à **Sylvain THÉRY** pour sa présence et son soutien le jour du concours.

MOBILITÉ

# ERASMUS+ IRLANDE

*Une expérience enrichissante pour Sophie et Flavien*

Du **26 janvier au 9 février**, deux apprentis du CFA Interpro28, **Sophie Froger** (BP Boucher) et **Flavien Prenant** (BP Boulanger), ont eu la chance de participer au **programme Erasmus+**, une opportunité unique de découvrir les métiers en Europe, d'enrichir leurs **compétences professionnelles** et **transversales** ainsi que d'accroître leur **employabilité**.

Tout au long de leur séjour à **Cork**, Sophie et Flavien ont pu se plonger dans des **environnements professionnels** qui leur ont beaucoup appris. Sophie, en formation **BP Boucher** et première apprentie du secteur boucherie à participer au programme, a travaillé dans une **boucherie artisanale**, découvrant ainsi les **spécificités** du travail de la viande en Irlande, qu'il s'agisse de viande au **détail** ou de **plats marinés**.

Flavien, pour sa part, a **approfondi** ses **connaissances** en boulangerie, **perfectionnant** ses **techniques** de fabrication, dont la méthode du **Respectus Panis**. À la fin de son stage, Flavien a eu l'honneur de recevoir une **proposition d'embauche** une fois son BP obtenu, une belle **reconnaissance** de son travail et de son **engagement**. À noter que **Thomas Drieu Vincent**, **ancien apprenti** et stagiaire Erasmus+, était en **poste** dans cette boulangerie lors de la venue de Flavien. Après deux ans et demi passés en Irlande, il s'apprête désormais à rentrer en France.



En dehors de leurs horaires de travail, Sophie et Flavien ont eu l'opportunité de **découvrir** la beauté de Cork et de ses environs. Ils ont **exploré la ville**, ainsi que des destinations comme **Kinsale**, **Spike Island** et **Cobh**, tout en profitant des **spécialités locales**, dont l'incontournable Irish Breakfast. Ces moments de détente ont été l'occasion de s'imprégner de la **culture irlandaise** et de partager de bons repas, tout en **enrichissant** leur immersion à l'international.

Ce projet n'aurait pas été possible sans le soutien constant de **Magali Martin**, qui a accompagné Sophie et Flavien dans leurs **démarches administratives** pendant près d'un an et demi et qui les a même **accompagnés jusqu'à leur destination.** En amont de leur départ, ils ont bénéficié d'une **préparation linguistique** sur site, dispensée par les formateurs en anglais afin de **perfectionner** leur maîtrise de la langue et de **rédiger un CV** en anglais. Cette préparation, complétée par un accès à la plateforme **Lingua Attack**, s'est révélée **essentielle** et a constitué un atout déterminant pour la **réussite** de leur projet à l'étranger.

C'est un bel exemple de l'impact **positif** des programmes Erasmus+ pour les jeunes, leur permettant de **développer** de nombreuses **compétences** tout en découvrant une **nouvelle culture**. Sophie et Flavien, de retour au CFA, reviennent **enrichis** tant sur le plan **professionnel** que **personnel**, prêts à mettre en pratique ce qu'ils ont appris.

**Un grand merci** à **l'Agence Erasmus+**, la **Région Centre-Val de Loire**, **Opco EP** et **OPCommerce** pour leur soutien précieux, sans lequel cette mobilité n'aurait pas été possible.

# ERASMUS+ NORVÈGE

*Immersion à l'international pour quatre apprentis du CFA Interpro28 grâce au programme Erasmus+*

Du 16 au 30 mars 2025, **Blanche**, **Morgane**, **Ylena** et **Lou**, apprentis au CFA Interpro28, ont vécu leur **première immersion professionnelle à l'étranger** dans le cadre du programme **Erasmus+**. Tous les quatre ont effectué leur stage à **Oslo**, en **Norvège**, dans des établissements réputés de leur secteur.

La mobilité Erasmus+, c'est d'abord un projet qui se construit pas à pas. Rédiger son **CV** et sa **lettre de motivation**, s'assurer que ses **papiers** sont en règle, obtenir une **carte européenne d'assurance maladie**, une **attestation de responsabilité civile**, choisir un **vol**, un **hébergement**… autant d'étapes franchies avec sérieux par les quatre apprentis, accompagnés dans leurs démarches en amont par **Magali Martin**, référente mobilité.

Pour s'y préparer au mieux, une **formation linguistique** avait été mise en place dès janvier, complétée par un accès à la plateforme **Lingua Attack**. Pendant trois mois, les jeunes ont travaillé leur anglais, se sont familiarisés avec le vocabulaire professionnel et ont peu à peu pris confiance.

Le départ depuis le CFA s'est fait tôt, direction l'aéroport de **Roissy-CDG**. En fin de journée, le groupe atterrissait à Oslo. Un premier contact avec la ville, marqué par une vue splendide dès l'arrivée et depuis leur hôtel, qui donnait directement sur l'Opéra d'Oslo. L'installation a laissé place dès le lendemain à la **découverte des lieux de stage** : repérage des horaires, des trajets, du quartier, et premières rencontres avec les équipes norvégiennes.

**Blanche Lefevre**, 20 ans, en **CAP Pâtisserie** (2PA01), apprentie aux Délices de Hanches, a intégré l'un des laboratoires d'une société spécialisée dans la **pâtisserie** et la **chocolaterie**. Installée dans un grand atelier réparti sur trois niveaux, Blanche a principalement travaillé la chocolaterie, à l'approche des **fêtes pascales**. Elle a pu collaborer avec d'autres stagiaires Erasmus+ venus de toute l'Europe. Son stage s'est terminé par une **lettre de recommandation** soulignant son implication. De retour au CFA, elle a passé son **test de positionnement** en anglais et est passée du niveau **C1 à C2**, une belle progression. Elle poursuivra son parcours l'an prochain en **CAP Chocolaterie-Confiserie**, toujours au CFA Interpro28.

**Ylena Lempereur**, 20 ans, en **BP Arts du service** (2ASCR21), apprentie au restaurant Le Tire Bouchon à Verneuil d'Avre et d'Iton, a effectué son stage dans une **brasserie-boutique** appartenant à la même société d'accueil que Blanche, encadrée par Anthony et Ouda. Dès le deuxième jour, les **échanges** se sont faits exclusivement en **anglais**. L'établissement, à la carte française, accueille jusqu'à 110 couverts en simultané. Ylena a rapidement pris en charge les **commandes**, **conseillé** les clients, **participé à la vente** à emporter, à la **mise en place** en boutique, au **conditionnement** des produits, et même à deux journées de production auprès de Blanche. Lors de son test d'anglais, Ylena est passée du niveau **B1 à B2**.
Une anecdote l'a particulièrement marquée : chaque jour, les **gardes royaux norvégiens** venaient chercher deux petits gâteaux. Le dernier jour, ils lui ont chanté l'hymne national, un beau souvenir pour Ylena.
Déjà sélectionnée pour une prochaine mobilité au Danemark en août avec Erasmus +, dans le cadre de sa Certification de spécialisation en sommellerie à Tours, elle partira aussi en Italie avec le programme Trans'Europe en 2026. **À l'issue de sa formation**, l'entreprise d'accueil lui a proposé un **poste** à Oslo, une **opportunité** à laquelle Ylena réfléchit.

**Lou David-Castelain**, 19 ans, en **BP Arts de la cuisine** (2AC21), apprenti au restaurant Les Vieux Garçons à Chartres, et **Morgane Teilleux**, 18 ans, en **BP Arts du service** (2ASCR21), apprentie au Grand Monarque de Chartres, ont intégré ensemble un **prestigieux restaurant étoilé au Guide Michelin**, anciennement dirigé par le chef Bent Stiansen, lauréat du Bocuse d'Or.

L'établissement, réparti sur deux étages, propose au rez-de-chaussée une **brasserie** et à l'étage un **restaurant gastronomique raffiné**. Lou a travaillé en cuisine sur divers postes, découvrant une **gastronomie proche de la cuisine française**, avec quelques **spécificités** comme la viande de renne. Il s'est vu proposer une large autonomie et a pu **déguster** plusieurs plats de la carte avec Morgane. À l'issue du stage, il a **renforcé** son **niveau d'anglais**. Il envisage pourquoi pas de poursuivre avec un diplôme d'Assistant Manager Loisirs, Hébergement et Restauration, formation proposée au CFA.
Morgane Teilleux, de son côté, s'est **rapidement familiarisée** avec le fonctionnement du service en salle et a même participé à une **dégustation de vins**. Curieuse, rigoureuse et attentive, elle envisage de poursuivre une formation d'Assistant Manager Loisirs, Hébergement et Restauration à Avignon, pour se spécialiser en **management**. Elle aussi a vu son **niveau d'anglais progresser**, passant de **A2 à B1.**

Les apprentis ont également **découvert la ville** pendant leur **temps libre** : musées, fjords, balades, marchés, saunas traditionnels… jusqu'au parc Ekeberg, où ils ont pu contempler, dans un décor féérique, l'œuvre lumineuse de l'artiste Pipilotti Rist, Nordic Pixel Forest, composée de 24 000 LED.

De retour au CFA, ils ont **partagé leur expérience** devant leurs camarades lors d'une présentation en amphithéâtre. Ce moment a permis de **valoriser leurs parcours**, mais aussi de r**emercier toutes les personnes** ayant **contribué** au bon déroulement de cette aventure : les équipes du CFA, les tuteurs norvégiens, Erasmus+, la Région Centre-Val de Loire, l'Opco EP, et AKTO.

Cette mobilité Erasmus+ a permis à chacun de vivre une **expérience humaine, culturelle et professionnelle riche.**

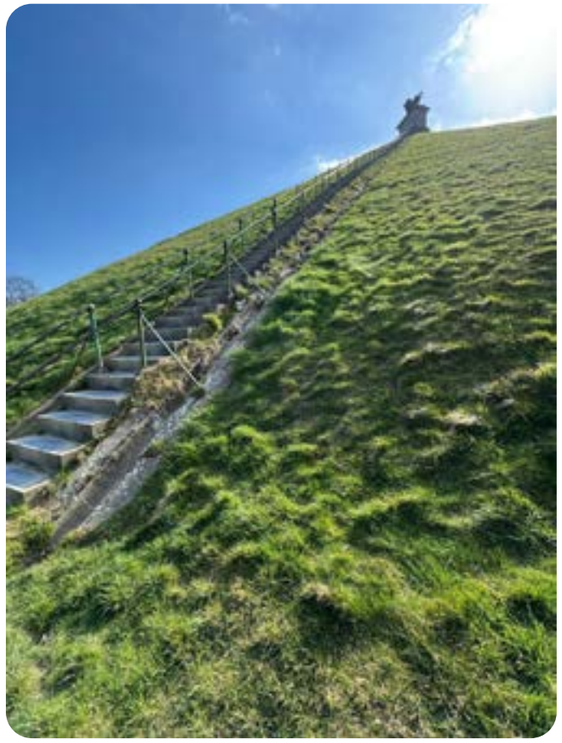
**Une expérience qu'ils n'oublieront pas, et qui en inspirera sans doute d'autres à oser partir.**

# TRANS'EUROPE BELGIQUE

*Entre culture et frites croustillantes : un séjour aux saveurs belges*

Trente-deux apprentis en **Première Bac Pro métiers du commerce et de la vente** (PMCV41, PMCV42 et PMCV43) ont vécu un séjour aussi intense que mémorable du 31 mars au 3 avril 2025, entre **Bruxelles** et **Namur**, grâce au dispositif **Trans'Europe**. Ils ont embarqué pour une aventure mêlant citoyenneté, culture, vie collective et éclats de rire.

Le séjour a débuté par la découverte du site de **Waterloo**, avec l'ascension des 240 marches du Lion. Un effort vite récompensé par une vue panoramique saisissante sur ce haut lieu de l'Histoire.



Cap sur **Bruxelles** ensuite, où les apprentis ont plongé dans les rouages de l'Union européenne avec la visite du musée «**Maison de l'Histoire Européenne**», retraçant les enjeux de la construction européenne. Une immersion enrichissante, rythmée par les trajets en métro.

Entre deux institutions et trois stations, les pauses belges ont fait l'unanimité : **frites** croustillantes cuites dans la graisse de bœuf, fontaines emblématiques avec les incontournables **Jeanneken Pis** et **Manneken Pis**. Dans le centre historique de Bruxelles, les apprentis ont pu travailler sur les vitrines et les enseignes typiquement belges.

Sur le chemin, une journée au **village de marques** a déclenché un vrai petit engouement. L'occasion de faire de bonnes affaires tout en travaillant sur la thématique des magasins d'usine.

À **Namur**, la surprise était de taille : un **téléphérique** survolant la Scarpe et la Meuse, direction l'**une des plus grandes citadelles** d'Europe.

Dernier moment avant le retour, la visite du **musée de la BD**, où chaque apprenti est reparti avec une bande dessinée ainsi qu'une **gaufre** dégustée dans un cadre art déco.

Au cœur du séjour, il y a aussi eu la vie en communauté dans les **auberges de jeunesse**. Partager les chambres, organiser la logistique du quotidien, respecter les rythmes et les besoins de chacun : un vrai exercice de **vivre ensemble**.

Toujours dans une démarche créative, les apprentis ont été invités à imaginer des **slogans publicitaires** en lien avec la Belgique comme *"Bruxelles, plus de frites que de jours ensoleillés"* ou encore *"Le chocolat belge : une douceur qui fond dans le cœur"* : un exercice original, mêlant **humour**, **culture** et **esprit d'équipe**.

Au programme : des **échanges enrichissants** avec des personnes d'horizons variés, des découvertes passionnantes, et surtout une **ambiance incroyable** !

**Il en ressort une conclusion unanime : 300 % d'apprentis satisfaits, des souvenirs plein la tête, et des liens solides tissés au fil des jours.**

# SORTIE EN BRETAGNE

*Entre territoire, terroir et transmission*

Du 8 au 10 avril, les apprentis de terminale **Bac pro Métiers du Commerce et de la Vente** ont vécu une **expérience inoubliable** à l'occasion d'une **sortie pédagogique** en Bretagne.

Parti de Chartres, le groupe a pris la route en compagnie de Didier, son chauffeur attitré, toujours aussi sympathique et bienveillant, qui les accompagne fidèlement à chaque sortie.
Direction **Lézardrieux**, dans les **Côtes-d'Armor**, où les apprentis ont été hébergés dans un ***centre de vacances*** simple mais très accueillant, situé **au bord de la mer.** Un cadre idéal pour se **ressourcer** après des journées bien remplies. **Chaque soir**, après le dîner, les apprentis ont pu profiter de **balades au bord de l'eau**, dans une atmosphère paisible et détendue.

Le programme des trois jours a commencé par la découverte de **Paimpol** à travers une **course d'orientation** autour des **produits typiquement bretons**. Cette activité ludique a permis aux apprentis de découvrir les spécialités locales telles que le Kouign-amann, la sardine mais aussi l'architecture de Paimpol. La **bonne humeur** et l'**esprit d'équipe** étaient au rendez-vous !

Le lendemain, place à l'univers professionnel avec la visite de la coopérative agricole «**Les maraichers d'Armo**r» dont la marque phare est

«Prince de Bretagne », spécialisée dans la **production** et la **distribution** de **fruits et légumes** comme le chou-fleur, l'artichaut mais aussi la tomate et maintenant la vanille. Le roi de ces produits est le haricot de Paimpol protégé par une AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 1998. Les apprentis ont pu observer de près le **fonctionnement** d'un **groupement de producteurs** et **mieux comprendre** les **enjeux de la filière agroalimentaire**.

Puis, la journée s'est poursuivie avec une sortie en **bateau** autour de **l'île de Bréhat**, où le temps venteux rendant la mer agitée leur a permis de vérifier s'ils avaient vraiment le pied marin. Une belle promenade sur l'île, entre nature sauvage et maisons fleuries, leur a permis d'admirer un paysage, entre rochers roses, eaux turquoises et sentiers fleuris. Chacun a pu prendre le temps de s'imprégner de cette ambiance unique, loin du quotidien.

La visite de l'**usine marémotrice** de la Rance, qui utilise la force des marées pour produire de l'électricité, a clôturé le séjour sur une note à la fois **technique**, **écologique** et **impressionnante**. Les apprentis ont posé de nombreuses questions, preuve de leur curiosité et de leur intérêt.

Avant de repartir, chacun a pris le temps de faire quelques **emplettes** : les apprentis ont acheté des produits locaux qu'ils ont ramenés fièrement à leurs familles – souvenirs gourmands garantis ! Certains ont même commencé à réfléchir à la manière dont ces produits pourraient être **valorisés dans un contexte commercial**.
Ce séjour en Bretagne a parfaitement allié découverte professionnelle, apprentissage concret, culture locale et convivialité. Une parenthèse **enrichissante** pour tous, qui restera gravée dans les mémoires comme un temps fort de leur année de formation.

# WORLD BUTCHER CHALLENGE

*Immersion dans la compétition mondiale de la boucherie*

Le 31 mars, les apprentis en 1re et 2e année de **BP Boucher** se sont rendus au parc des expositions porte de Versailles à Paris accompagnés de leurs formateurs en boucherie-charcuterie pour assister au «**World Butcher Challenge**».

Cette **compétition mondiale**, organisée par la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT), réunissait cette année plus de 200 compétiteurs de 18 pays différents, dans le but de servir de tribune aux Bouchers professionnels à travers le monde, et ainsi leur offrir la possibilité de **mettre en avant** leur **technique** et leur **créativité** quant au travail du bœuf, de l'agneau, du porc et des spécialités de leurs pays respectifs.

Cet événement de **renom** fut l'occasion rêvée pour les apprentis de plonger dans l'univers de la **boucherie** de **haut niveau**. En plus de vivre l'excitation du championnat lors duquel **l'équipe de France a triomphé**, ils ont eu l'opportunité de découvrir l'univers des concours professionnels et de rencontrer des experts de la boucherie, notamment des **Meilleurs Ouvriers de France** (MOF). Ce fut également l'occasion de les sensibiliser aux enjeux de la **veille professionnelle**, un aspect fondamental pour évoluer dans ce métier.

Cette sortie pédagogique a été réalisée grâce au financement de « **Promo Jeunes** », l'association pour l'insertion dans l'univers professionnel national des jeunes en fin d'apprentissage.



INTERVIEWS

# DENIS BRICHET

*Parcours d'un ancien apprenti devenu président du CFA Interpro28*

Dans cette interview **inspirante**, Denis Brichet, ancien apprenti en **boulangerie-pâtisserie** et désormais **président** du CFA Interpro28, revient sur son parcours exceptionnel. À travers des questions sur son **évolution professionnelle**, ses conseils précieux et ses anecdotes marquantes, il partage sa vision du monde de la boulangerie et de la pâtisserie.

Pour visionner l'interview, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :

# *ALEXIS BEAUFILS*

*Un ancien apprenti devenu champion du monde*

Dans cette interview, **Alexis Beaufils**, ancien apprenti en **pâtisserie** au CFA Interpro28 et **champion du monde des arts sucrés** en 2022, revient sur son **parcours inspirant**.

Un échange passionnant pour découvrir l'histoire d'un passionné qui a su se dépasser !

Pour visionner l'interview, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :



# *LUCILE BOULLIÉ*

*De l'apprentissage à l'entrepreneuriat*

**Lucile Boullié**, ancienne apprentie en **coiffure** au CFA Interpro28 et aujourd'hui **gérante du salon L'instant Coiffure** à Nogent-le-Phaye, revient sur son parcours, de sa formation à la création de son entreprise.

Un témoignage inspirant d'une professionnelle passionnée, qui partage son expérience, ses anecdotes et les étapes qui l'ont menée à réaliser son projet.

Pour visionner l'interview, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :

# LUCILE & SARAH

*Lucile et Sarah, un duo engagé pour l'excellence en coiffure*

Dans cette double interview, **Lucile**, maître d'apprentissage et **ancienne apprentie** au CFA Interpro28, et **Sarah**, actuellement en **CAP coiffure**, reviennent sur leur parcours et leur expérience autour du concours **Un des Meilleurs Apprentis de France** (MAF).

Sarah a récemment décroché la **médaille d'or régionale**, une belle performance qui lui ouvre les portes de la **sélection nationale.** Un moment complice entre deux passionnées, rythmé par des anecdotes, des sourires… et beaucoup de détermination !

Pour visionner l'interview, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :



# ALEXANDRE ET GUILLAUME TESSIER

*Deux frères, une passion, un titre : Meilleurs Apprentis de France*

**Alexandre et Guillaume**, deux frères jumeaux formés au CFA Interpro28, reviennent sur leur parcours en **maintenance des véhicules**.

Tous deux ont décroché le prestigieux titre de **Meilleur Apprenti de France**, une belle reconnaissance de leur engagement, de leur passion et de leur travail.

Une interview inspirante pour tous ceux qui s'intéressent à la mécanique auto et à l'apprentissage !

Pour visionner l'interview, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :

# MAXIME CHAURIN

*Une carrière construite grâce à l'alternance*

**Maxime Chaurin**, ancien apprenti en **vente-commerce** au CFA Interpro28, revient sur son parcours.

Aujourd'hui **conseiller transaction** chez Century 21 à Chartres, il partage les étapes qui l'ont mené à ce métier, ses **choix**, ses **apprentissages** et les **atouts de l'alternance**.

Une interview **inspirante** pour celles et ceux qui s'intéressent au commerce, à la relation client et à l'immobilier.

Pour visionner l'interview, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :



# THOMAS DANIGO

*L'ascension d'un apprenti devenu Chef étoilé*

*Thomas Danigo - Photographe Stefanie Renoma*

**Thomas Danigo** a été apprenti au CFA Interpro28 en 2009. Aujourd'hui **Chef étoilé du restaurant Galanga** à Paris et **Chef de l'hôtel La Ponche à Saint-Tropez**, il répond en toute simplicité aux questions du CFA.

**CFA Interpro28**
Quel a été votre parcours de formation ?

**Thomas Danigo**
J'ai d'abord fait un CAP Cuisine puis un Brevet Professionnel Cuisine au CFA Interpro28. Derrière, j'ai longuement hésité entre une Mention complémentaire desserts de restaurant ou me lancer dans la vie active mais mon formateur de l'époque m'a conseillé d'intégrer un bel établissement en sortie de BP et de faire ma carrière, ce que j'ai fait.

**CFA Interpro28**
Avez-vous participé à des concours lors de votre formation ?

**Thomas Danigo**
Oui, encouragé par mes formateurs, j'ai participé et gagné de nombreux concours dont le concours inter-CFA, le concours départemental Meilleur Apprenti de France (MAF) et le concours régional MAF. Ce qui m'a amené à la finale nationale MAF lors de laquelle j'ai malheureusement terminé 4e, mais ça a été une très belle expérience qui a réveillé l'instinct de compétiteur en moi et qui m'a poussé vers cette quête de l'excellence que je n'ai jamais abandonnée par la suite.

**CFA Interpro28**
Quelle a été votre première expérience professionnelle après votre apprentissage ?

**Thomas Danigo**
Avec un camarade et ami, nous avons décidé de partir à Paris. En 2013, nous avons intégré la brigade du restaurant Laurent, 1 étoile Michelin à l'époque, en tant que Commis, ce qui a été le début d'une épopée.

**CFA Interpro28**
Quel conseil donneriez-vous à toute personne souhaitant devenir cuisinier ?

**Thomas Danigo**
Il faut avoir de l'amour à donner. Une envie de faire plaisir aux gens. Il faut aussi être prêt à donner de son énergie et de sa personne. Nous sommes dans une catégorie de métiers où nous ne pouvons

pas avoir de confort immédiat au travail. Il faut donc s'investir pleinement dans son travail et savoir faire des sacrifices sur son temps personnel pour ensuite, gravir les échelons et avoir plus de confort.
Je le vois dans mes établissements, à niveau de diplôme différent, la seule chose qui va faire la différence entre deux commis, c'est leur personnalité, leurs tripes. Il faut donc en avoir conscience.

**CFA Interpro28**
Quel a été le déclic qui vous a donné envie de devenir Chef ?

**Thomas Danigo**
J'ai eu une enfance un peu difficile à la maison et mon refuge était d'aller chez mes grands-parents. Là, ma grand-mère me faisait à manger pour me réconforter. La cuisine était un langage d'amour pour elle, ce qui m'a énormément marqué. Pour autant, je n'étais pas attiré par la cuisine et je n'étais pas spécialement très gourmand. À mon retour du Canada à l'âge de 17 ans, quand il a fallu que je choisisse une voie, soit l'enseignement professionnel, soit l'enseignement général, je suis allé instinctivement vers la « cuisine » comme j'ai fait durant toute mon enfance. Et c'est comme cela que j'ai commencé un CAP Cuisine.

**CFA Interpro28**
Qu'est-ce que votre vie au Canada et vos éventuels autres voyages vous ont apporté ?

**Thomas Danigo**
Pour un cuisinier, le voyage est un bel atout car ça apporte une ouverture sur le monde, une ouverture d'esprit notamment sur les façons de manager. Dans ma cuisine, il y a beaucoup de choses que j'ai vues lors de mes voyages à l'étranger : des ingrédients, des techniques, des actes de service. C'est en ça que les voyages sont magiques.

**CFA Interpro28**
Quelle est votre plus belle rencontre dans le cadre professionnel ?

**Thomas Danigo**
Une rencontre qui m'a beaucoup aidé est celle avec le Chef cuisinier français Jérôme Banctel, triplement étoilé Michelin du restaurant Le Gabriel au sein de l'Hôtel La Réserve à Paris. N'ayant pas d'expérience en hôtellerie, je suis allé frapper à sa porte pour savoir s'il me prendrait en stage afin de voir comment il gérait cette partie de l'établissement. Par la suite, un lien s'est créé avec ce Chef qui, toujours aujourd'hui, me conseille en partageant son expérience et sa vision en tant que légende de la cuisine française.

**CFA Interpro28**
Qu'est-ce qui est à l'honneur en ce moment à la carte de vos restaurants Galanga et La Ponche ?

**Thomas Danigo**
À la carte du Galanga, le printemps est mis à l'honneur. En entrée, il est possible de choisir les asperges blanches avec des fleurs de printemps aromatiques emprisonnées dans un dashi et du caviar. En plat, on trouve des morilles farcies à la queue de bœuf déglacées avec un vinaigre à l'ail des ours ou un saint-pierre aux petits pois. Pour terminer son repas, le choix peut se faire entre un dessert aux fleurs de cerisier ou un dessert au concombre avec un lait de chèvre glacé, par exemple.
À La Ponche, c'est différent. C'est une carte avec une cuisine provençale et méditerranéenne qui met à l'honneur les produits de la mer des pêcheurs locaux.

**CFA Interpro28**
Où allez-vous chercher l'inspiration pour votre cuisine ?

**Thomas Danigo**
Intellectualiser la création d'une nouvelle carte n'est pas dans mon fonctionnement. Je suis quelqu'un de très instinctif et très émotif. Les idées peuvent me venir en rencontrant des personnes. Ça peut être un fournisseur qui vient me démarcher et qui, par ses produits, m'inspire un plat. Ou plus simplement, à la réception de la marchandise. Le simple fait de la sentir ou de la goûter, une idée me vient en tête que j'expérimente par la suite. Les réseaux sociaux peuvent aussi aider à stimuler la créativité, sans tomber dans la copie bien sûr.

**CFA Interpro28**
Quel pourrait être votre prochain défi ?

**Thomas Danigo**
Obtenir une deuxième étoile au guide Michelin pour mes 35 ans.

**CFA Interpro28**
Quel plat reflète le mieux votre principal trait de caractère ?

**Thomas Danigo**
Je suis quelqu'un qui crée mon équilibre par les extrêmes. J'ai à la fois une grande sensibilité, une grande douceur, un côté très réconfortant. J'ai une cuisine très délicate, avec un côté poétique à travers des fleurs et un joli dressage. À l'inverse, je vais toujours chercher l'intensité et la puissance des goûts en jouant sur l'acidité, les poivres, les piments, que ce soit dans les plats comme dans les desserts. Cette balance entre ces deux extrêmes reflète bien mes traits de caractère.

**CFA Interpro28**
Avec quelle célébrité aimeriez-vous partager un repas ?

**Thomas Danigo**
Jean Dujardin car son côté bon vivant permettrait de bien rigoler autour d'un bon plat et d'une bonne bouteille. J'adorerais aussi partager un repas avec Fabrice Luchini pour l'entendre parler, et notamment l'entendre parler de cuisine car j'aime sa façon de manier les mots.

**CFA Interpro28**
Quand il s'agit de prendre une décision, vous êtes plutôt cuisson à l'étouffée ou cuisson aller-retour ?

**Thomas Danigo**
Cuisson aller-retour, à feu vif [il rit]. Je suis quelqu'un de très instinctif. Si je réfléchis trop, je commence à douter et je vais être incapable de faire un choix. J'ai appris avec le temps à me fier à mon instinct. Je suis aussi une personne capable de se remettre en question donc quand je viens à faire un mauvais choix, je réfléchis et j'en change.

**CFA Interpro28**
Selon vous, y a-t-il une faute de goût suprême en cuisine ?

**Thomas Danigo**
L'accord mets-vin est essentiel dans la gastronomie. Pour moi, la menthe détruit les vins alors j'évite d'en mettre dans les plats.

**CFA Interpro28**
La vue, l'odorat, le goût, y a-t-il un sens que vous aimez privilégier lors de l'élaboration d'un plat ?

**Thomas Danigo**
Je privilégie toujours le goût. Mais la mise en scène est primordiale. Du coup, la vue et l'odorat entrent vraiment en jeu. Je fais toujours valider un plat pour son goût, et une fois que j'ai trouvé le bon, je vais énormément travailler sur le visuel tout en gardant en tête qu'il faut que ce soit très simple en apparence, pour que le client se sente à l'aise pour le déguster. L'odorat est aussi très important pour moi. C'est pour cela que parfois, je finis les plats en salle avec une sauce versée devant le client.

*Thomas Danigo - Photographe Léa Gil*

# WENCESLAS DURAND

*De l'apprentissage à l'emploi, son retour d'expérience*

**Wenceslas Durand,** ancien apprenti en **vente-commerce** au CFA Interpro28, partage son **parcours inspirant**.

Aujourd'hui **responsable d'agence** chez Nuances Unikalo Barbot Chartres, il revient sur son parcours depuis l'apprentissage, les **défis** qu'il a relevés, et livre ses **conseils** pour réussir dans le commerce.

Un échange **enrichissant** avec un professionnel **passionné**, qui aime **transmettre** à son tour.

Pour visionner l'interview, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :



# FRÉDÉRIC COCHELIN

*Un apprenti devenu formateur*

*Frédéric Cochelin - Crédit photo Eurolam*

**Frédéric Cochelin** est f**ormateur en boucherie** au CFA Interpro28 depuis 2021. Dans ce portrait, il nous livre les différentes étapes qui l'ont mené au métier de formateur, son expérience en tant que **jury des MAF 2025**, et sa vision du métier de Boucher.

**CFA Interpro28**
Quel a été ton parcours de formation ?

**Frédéric Cochelin**
Après un brevet des collèges obtenu de justesse, j'ai intégré le CFA Interpro28 à l'âge de 16 ans pour suivre un CAP Préparateur en produits carnés. À 18 ans, j'ai décidé d'entrer pleinement dans la vie professionnelle avant de reprendre le chemin de l'école cinq ans plus tard, à l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande (ENSMV) de Paris, pour y préparer un Brevet Professionnel Boucher. Durant mon CAP, j'ai été formé par Monsieur Julien de la Boucherie Julien, et lors de mon BP, j'étais encadré par Monsieur Charron (père) de la Boucherie Dynamique, deux boutiques réputées de Chartres.

**CFA Interpro28**
Quels postes as-tu occupés au cours de ta carrière ?

**Frédéric Cochelin**
À la suite de mes années d'apprentissage, j'ai été Boucher dans des boucheries artisanales, sur les marchés, dans un abattoir de lapin et dans la grande distribution durant près de 15 ans. En 2017, j'ai évolué du poste de Boucher à celui de Responsable adjoint du rayon boucherie d'Intermarché Chartres, avant de devenir Responsable boucherie d'Intermaché Mainvilliers. En 2019, je suis devenu Directeur adjoint du point de vente, puis Directeur.

**CFA Interpro28**
Quel a été le déclic qui t'a donné envie de devenir formateur ?

**Frédéric Cochelin**
Le choix de devenir formateur s'est opéré lors d'un changement dans ma vie familiale. Mais au-delà de cela, je trouvais que le métier de formateur faisait écho à ce qui m'anime toujours aujourd'hui : la

transmission de savoir. Trois personnes m'ont beaucoup inspiré et ont marqué ma carrière : Monsieur Dhommée, formateur au CFA ; Monsieur Julien, mon maître d'apprentissage ; mon oncle Didier Cochelin, boucher installé à Lucé. Et comme ces trois personnes l'ont fait à mon égard, je souhaitais apporter quelque chose aux jeunes en formation et au métier, quitte à perdre en niveau de salaire.

**CFA Interpro28**
Quel est ton plus beau souvenir en tant que formateur ?

**Frédéric Cochelin**
N'en choisir qu'un est clairement mission impossible. Pour autant, la remise de diplôme en fin d'année, en la présence des jeunes, des maîtres d'apprentissage et des familles est vraiment quelque chose que j'adore car cet événement vient célébrer et récompenser l'accompagnement des apprenants durant leurs deux ou quatre ans d'apprentissage. Aussi, la participation aux concours de Charolles (71), l'un des plus importants concours de boucherie européens, avec les apprentis est toujours un beau moment, peu importe le classement final.

**CFA Interpro28**
Qu'est-ce qui te permet de maintenir ton niveau d'expertise face aux évolutions constantes du métier ?

**Frédéric Cochelin**
Tous les ans, je bénéficie d'une formation à l'ENSMV pour me maintenir à niveau en tant que formateur. La présence aux concours est aussi bénéfique pour découvrir de nouvelles techniques, d'autres façons de travailler que je teste par la suite et transmets aux jeunes. Les échanges avec les apprentis sont aussi importants car ils permettent de voir ce qu'ils apprennent en entreprise et s'inspirer des meilleures techniques.

**CFA Interpro28**
Peux-tu nous raconter ton expérience de membre du jury de la finale nationale d'un des Meilleurs apprentis Bouchers de France (MAF) 2025, à Barbezieux (16) ?

**Frédéric Cochelin**
C'était exceptionnel !
Je suis arrivé au concours avec une certaine appréhension car au milieu de Meilleurs Ouvriers de France, de Présidents de syndicat de la boucherie, de Champions du monde de boucherie, je craignais de ne pas être à la hauteur et d'entacher ma réputation personnelle et celle du CFA. Mais en échangeant avec les autres membres du jury, j'ai pris conscience que l'appréhension était collective. Une solidarité s'est naturellement instaurée dans les jurys, nous mettant en confiance et nous permettant de nous sentir légitimes. Le week-end a été épuisant mais il a été l'occasion d'élargir mon réseau professionnel, d'enrichir mes compétences et de mettre en avant le CFA.
J'ai adoré cette aventure. C'était une chance de pouvoir y participer. Je me suis senti utile à la cause du métier de Boucher. Je suis prêt à le refaire dès que possible !

**CFA Interpro28**
Quels sont les trois qualités indispensables qu'un apprenti boucher doit impérativement avoir acquis en sortie de formation ?

**Frédéric Cochelin**
Un Boucher doit être «courageux» car le métier est exigeant et nécessite d'être opérationnel tôt le matin et sur des périodes de fête. Il doit aussi être «consciencieux» dans son travail de découpe et de préparation. Enfin, il doit être «respectueux» des collègues et des clients bien sûr, mais aussi des produits qu'il travaille, car en tant que dernier maillon de la chaîne de production, le boucher se doit d'être respectueux du travail de l'éleveur et de ses bêtes.

**CFA Interpro28**
Qu'est-ce que tu enseignes aux apprentis qui n'est pas dans le référentiel des diplômes ?

**Frédéric Cochelin**
La mise en valeur des viandes est importante, aussi bien pour les concours que pour la vente en vitrine. J'y attache une réelle importance.



Aussi j'aime parler aux apprentis des concours de Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et de l'excellence à la française car les jeunes ont besoin de modèle et de connaître les personnes qui ont prouvé leur valeur dans le métier. D'ailleurs, j'aimerais faire intervenir un MOF ou un champion du monde au CFA pour capter davantage l'attention des jeunes, leur apporter des conseils et leur donner un regard différent sur le métier.
Enfin, j'aborde la partie « gestion d'équipe » en constituant des groupes dans lesquels un apprenti doit assurer le management. Cela les responsabilise et favorise la cohésion d'équipe.

**CFA Interpro28**
Quel est le secret des bons taux de réussite en CAP Boucher chaque année au CFA Interpro28 ?

**Frédéric Cochelin**
L'accompagnement. Avec mon collègue formateur Sylvain Thery, on prend le temps d'écouter les jeunes et d'échanger avec eux. On connaît chacun d'eux et quand il y en a un qui ne va pas bien pour des raisons familiales, de cœur ou d'entreprise, on sait être à son écoute. Ça les met en confiance et ça permet de mieux les préparer aux examens.

**CFA Interpro28**
Comment imagines-tu le métier de formateur en boucherie dans 10 ans ?

**Frédéric Cochelin**
J'imagine les outils numériques prendre une place plus importante dans l'apprentissage. On ne remplacera pas la viande par le numérique mais ce dernier va permettre de mieux illustrer le contenu de nos formations et le rendre plus ludique. Aussi, on voit les habitudes de consommation changer. On consomme moins de viande mais de meilleure qualité. Ainsi, de nouvelles tendances émergent, avec davantage de produits élaborés et festifs. Si on veut suivre ces nouvelles tendances, il va falloir adapter les contenus de formation.

*Frédéric Cochelin, M. Dhommée, M. Julien, Sylvain Thery*

# DELPHINE & HANANE

*Un duo complice au service de la pâtisserie végane*

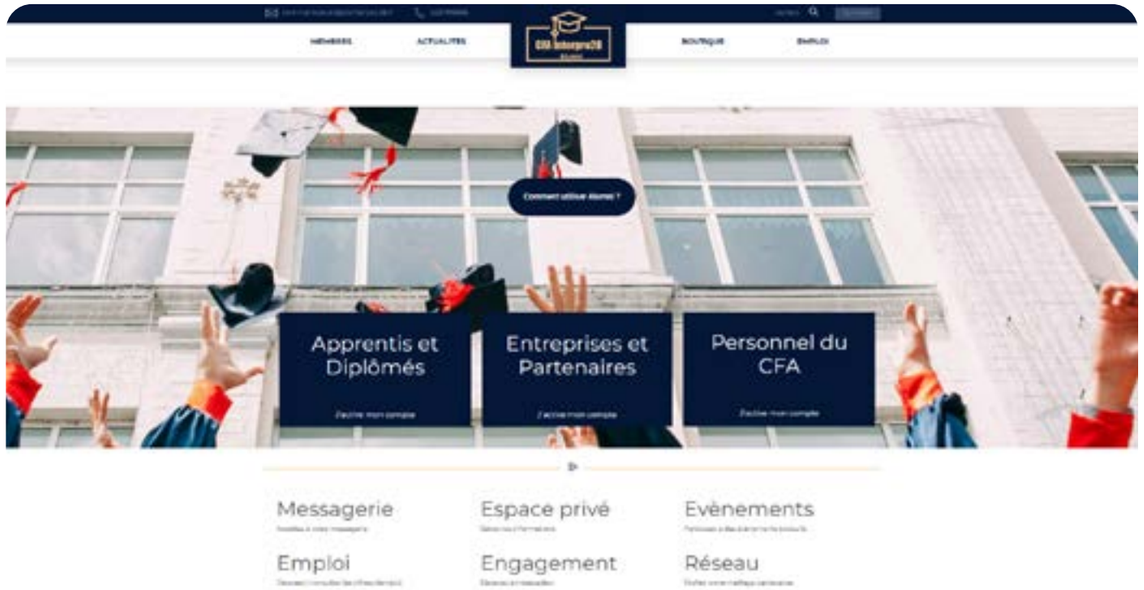
**Hanane**, ancienne apprenante en **PRF Pâtissier**, et **Delphine**, gérante de la pâtisserie **Le Très Superbe** à Chartres, reviennent sur leur **parcours** et leur **collaboration**.

Un échange **dynamique** pour parler **passion**, **engagement** et aventure **entrepreneuriale** autour de la pâtisserie végane.

Pour visionner l'interview, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :

# LE RÉSEAU ALUMNI

*Garder contact après la formation*




Depuis sa création, le **CFA Interpro28** a accompagné des **milliers de jeunes vers la réussite professionnelle**. Afin de maintenir le lien avec celles et ceux qui ont été formés entre ses murs, l'établissement a créé depuis bientôt un an son site **Alumni**, une plateforme dédiée à tous les **anciens apprentis**.

Cet espace a pour objectif de **favoriser les échanges**, le **partage d'expériences** et le **développement de réseaux professionnels** et permet notamment de :

- Consulter des offres d'emploi
- Suivre l'actualité du CFA
- Valoriser les parcours professionnels d'anciens apprentis

**Vous êtes ancien(ne) apprenti(e) du CFA Interpro28 et vous souhaitez nous partager votre histoire ?** Écrivez-nous à l'adresse : communication@cfainterpro-28.fr.

Pour accéder au site Alumni, cliquez sur le QR Code ou scannez-le :

**RÉDACTION ET MISE EN PAGE :**

Service communication du CFA Interpro28 - communication@cfainterpro-28.fr

Nous tenons à remercier toutes les personnes ayant contribué à la réalisation de ce numéro par la rédaction d'articles, la fourniture de photographies et la relecture, ainsi que les personnes interviewées et les lecteurs pour leur intérêt.

*Pour notre planète, n'imprimez ce bulletin que si nécessaire.*

**CFA Interpro28**
**rue Charles Isidore Douin, 28000 Chartres**
**02 37 91 66 66**
**info@cfainterpro-28.fr**
**cfainterpro28.com**