N°55

JUILLET - DÉCEMBRE 2025

# CF'ACTUS 28

LE BULLETIN D'INFORMATIONS DU CFA INTERPRO28

## ÉVÉNEMENTS

Remise des diplômes 2025

## CONCOURS

Worldskills boucherie et technologie automobile

## MOBILITÉ

Erasmus+ Norvège

## INTERVIEWS

Alumni et maître d'apprentissage

CFA Interpro28

# ÉDITORIAL

Chères lectrices, chers lecteurs,

En juin 2025, le service statistique ministériel la Dares (direction de l'animation de la recherche, des études et des statistiques) a publié une étude sur la rémunération des apprentis et des étudiants de niveau CAP à BTS, un an après leur sortie d'études. Cette étude dont vous trouverez une synthèse dans ce numéro, démontre que la rémunération médiane des diplômés est supérieure de 60 euros net par mois à celle des non-diplômés, et que la rémunération perçue par les apprentis augmente avec le niveau de certification.

Des données qui se veulent rassurantes et encourageantes dans un contexte institutionnel et politique instable où le modèle de l'apprentissage, ayant pourtant démontré son efficacité en matière d'éducation, de formation, d'insertion professionnelle et de cohésion sociale, se trouve de plus en plus menacé par les coupes budgétaires prévues dans le projet de loi de finances pour 2026, ceci après les précédentes baisses de financement.

Pour poursuivre cet édito sur une note positive, revenons sur la tenue de concours de ce début d'année 2025-2026 lors desquels les apprentis ont démontré leur implication et la qualité du travail réalisé : MAF boucherie, MAF cuisine, Trophée des BP, Hair artist awards.

Le CFA Interpro28 a un attachement particulier à ces événements aussi bien pour leur organisation dans ses locaux, que pour la participation des apprentis et l'accompagnement des formateurs. C'est pourquoi, je tiens à les féliciter pour leur performance et leur engagement respectifs lors de ces rendez-vous.

J'aimerais revenir sur la cérémonie de remise des diplômes qui s'est tenue le 25 novembre au parc des expositions L'Illiade de Chartres. Cette soirée a rassemblé les diplômés de 2025, leurs familles, les entreprises formatrices, les formateurs, les équipes pédagogiques et administratives, soit plus de 1 100 personnes présentes pour célébrer les efforts, les progrès et les réussites des apprenants à qui je renouvelle ici, mes plus chaleureuses félicitations.

Enfin, je souhaite profiter de ce bulletin d'information pour adresser aux apprentis, aux parents et responsables légaux, aux maîtres d'apprentissage, aux employeurs, aux partenaires, au personnel du CFA, et plus largement, à tous nos lecteurs, de belles fêtes de fin d'année.

*Hervé TESSEREAU,*
*Directeur du CFA Interpro28*



## ÉVÉNEMENTS


04 CARDS FOR HOSPITALIZED KIDS
05 RÉSULTATS AUX EXAMENS
06 REMISE DES DIPLÔMES 2025
08 RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS
11 JOURNÉE DE L'ÉLÉGANCE ET DE LA BIENVEILLANCE
12 L'ARTISANAT C'CHARTRES
13 PARTENARIAT AVEC ADECCO TRAINING
14 LUTTE CONTRE LE TABAC
15 DÉMARCHE RSE
16 INTERVENTIONS DU SISTEL ET DE LA DDETSPP
18 UN SERVICE 2 TALENTS


## CONCOURS


20 CONCOURS MAEL
22 WORLDSKILLS 2025
24 CONCOURS BOUCHERIE
26 TROPHÉE DES BP
28 HAIR & BARBER ARTIST AWARDS
30 MAF BOUCHERIE
31 MAF CUISINIER


## MOBILITÉ


32 SORTIE AUX SABLES D'OLONNE
34 SORTIE PÉDAGOGIQUE
36 ERASMUS+ NORVÈGE


## INTERVIEWS


38 EILEEN KIENE
40 ANAÏS MENDES
41 LUCAS & BENOIT
42 KAUAN JEHRING
43 LIAM & THOMAS
44 MARYAM YOUNOUSSA
45 MAXIME FEL
46 5 CONSEILS D'UN FORMATEUR PROFESSIONNEL
49 LE RÉSEAU ALUMNI

ÉVÉNEMENTS

# CARDS FOR HOSPITALIZED KIDS

***Des cartes pleines de soutien pour des enfants hospitalisés***

Les apprenties en 2e année de **CAP Accompagnant Éducatif Petite Enfance** (AEPE) ont participé au projet « **Cards for hospitalized kids** ». Il consiste à écrire en **anglais** des cartes de **vœux** et d'**encouragement** pour des enfants **hospitalisés** aux États-Unis. Pour cela, les apprenties ont dû faire preuve de **créativité** et d'une capacité à **exprimer** des valeurs d'échange et de solidarité à travers des productions écrites.
Les cartes ont été envoyées à **Chicago** pour être réparties dans les différents hôpitaux de la ville.

Les apprenties ont montré beaucoup de **compassion** pour ce projet. Cette initiative les a énormément **motivées**, émues et mobilisées.

Le travail de **Caroline Tempier**, formatrice en anglais à l'origine du projet, et d'**Emmanuelle Soufflet**, formatrice en sciences et techniques médico-sociales, est à saluer, ainsi que le soutien de **Marie-Hélène Joudou**, chargée de développement de la filière sanitaire et sociale.

# RÉSULTATS AUX EXAMENS

***Une réussite constante pour le CFA Interpro28***

En 2025, le CFA Interpro28 a présenté **658 apprentis** à l'examen, et 575 ont obtenu leur diplôme, soit un taux de réussite global de **87,4 %**.

Ce résultat confirme la **qualité** et la **constance** de la formation, puisque le taux de réussite est proche de celui de 2024 (87,7 %).

Cette année encore, les CAP concentrent la majorité des effectifs, avec 467 candidats présentés et un taux de réussite de 87,6 %.

Les performances sont remarquables dans plusieurs filières :

- 100 % de réussite pour les CAP Charcuterie-Traiteur, CAP Chocolaterie-Confiserie, CAP Peintre Automobile et CAP Accompagnant Éducatif Petite Enfance
- 98,9 % pour les CAP Équipier Polyvalent du Commerce
- 93,1 % pour les CAP Carrossier Automobile.

D'autres métiers affichent de très bons résultats, comme la coiffure (89,4 %) ou la maintenance des véhicules (88,5 %).

Les résultats des Bac Professionnels restent à un excellent niveau avec 93,5 % de réussite. Les filières Métiers du Commerce et de la Vente (96,4 %) et Réparation des carrosseries (100 %) se distinguent tout particulièrement.

Les Brevets Professionnels (BP), préparés après un CAP, atteignent un taux global de **85,7 %**, en progression par rapport à 2024.

Certains métiers se démarquent, comme la boulangerie (88,9 %) et la coiffure (86,2 %).

Les résultats sont également très positifs dans les formations de niveau supérieur :

- 91,7 % de réussite en BTS, avec 100 % pour les apprentis en Maintenance des véhicules
- 100 % pour les titulaires du titre Assistant Manager LHR
- et 77,6 % pour les Mentions Complémentaires, avec de très bons résultats en boulangerie spécialisée (95,8 %).

En formation continue, les taux sont honorables avec **84,6 %** de réussite globale.

**Félicitations à tous les lauréats de la session 2025 !**

# REMISE DES DIPLÔMES 2025

***Une nouvelle cérémonie de remise de diplômes exceptionnelle pour la promotion 2025 du CFA Interpro28***

Comme chaque année depuis trois ans, le **service communication** du CFA Interpro28 a organisé une grande **cérémonie de remise de diplômes**, un événement désormais **essentiel** pour l'établissement.

Cette soirée nécessite un long travail de sélection des prestataires, de coordination de l'événement, de recherche de sponsors, de conception d'un programme minutieux et d'habillages vidéo animant la soirée, le tout dédié à la **valorisation** des jeunes diplômés, mais aussi des entreprises formatrices et de l'ensemble du personnel de l'établissement.

Pour mener à bien cette organisation, le CFA a pu compter sur ses fidèles prestataires :

- **Chartres Événement**, qui a accueilli la cérémonie à l'Illiade
- **Chartres Événementiel** pour la technique
- **Manu Événementiel** à la présentation
- **EMRO** pour la réalisation des photos et de la vidéo

et les partenaires financiers de l'événement :

- **Technodif**
- **VTP**
- **Harmonie Mutuelle**

La cérémonie a également été honorée par la présence de **Monsieur le Préfet d'Eure-et-Loir**, venu prononcer un discours salué par l'ensemble des participants.

> ***« En tant qu'acteurs de votre avenir professionnel, vous contribuez à façonner l'avenir de notre territoire, de notre beau département, et à relever les défis de demain. »***
>
> *— Hervé Jonathan, Préfet d'Eure-et-Loir*

Avec plus de **1 100** participants, cette soirée a une nouvelle fois rassemblé une communauté large et engagée : jeunes diplômés, familles, entreprises formatrices, formateurs, équipes pédagogiques et administratives.

Les diplômés de chaque secteur ont défilé sur scène sous les **applaudissements** du public. Pour chaque filière, un **lauréat** a reçu un **trophée**, remis par son formateur, distinguant la **qualité** de son parcours et son **engagement** constant.

Lors du cocktail, préparé par **La Spirale Gourmande**, les retrouvailles et les émotions étaient au rendez-vous, offrant aux formateurs l'occasion de revoir les anciens apprentis et d'échanger avec les familles qui les ont accompagnés tout au long de leur parcours de formation. Ce moment a permis à chacun de prolonger les échanges, de **célébrer** les réussites et de **partager** un moment chaleureux pour clôturer en beauté cette édition 2025.

La **réussite** de cette nouvelle cérémonie confirme, une fois encore, l'**attachement** profond de l'ensemble du CFA Interpro28 à cet objectif commun d'**accompagner chaque apprenant vers sa réussite professionnelle**, dans un cadre de qualité, bienveillant et fédérateur.

## EN CHIFFRES

- **1 100 participants présents**
- **375 jeunes diplômés présents**
- **87,4 % de réussite pour la promotion 2025**
- **6 lauréats récompensés d'un trophée**
- **50 membres du personnel mobilisés lors de l'événement**

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

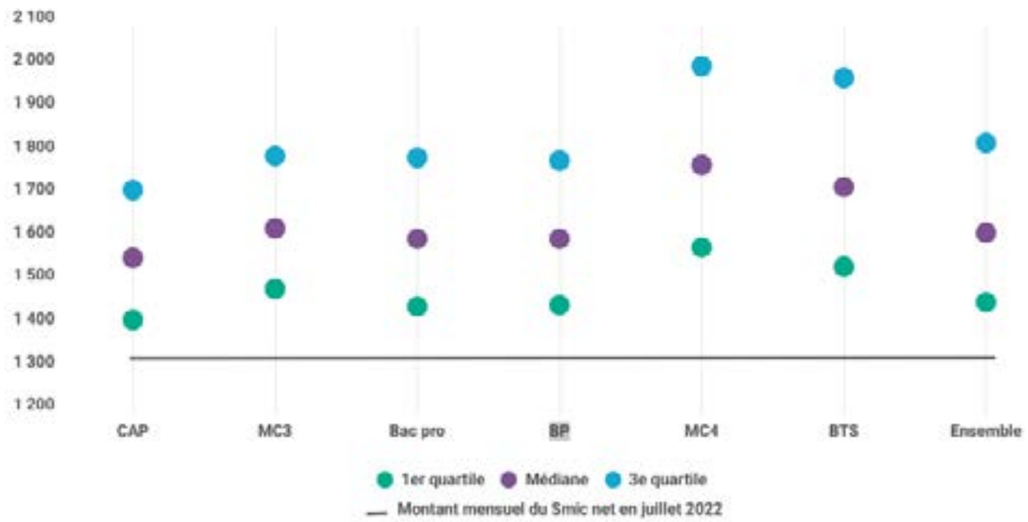
# RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS

***Zoom sur la rémunération des apprentis de niveau CAP à BTS***

En juin 2025, le service statistique ministériel La Dares a publié une **étude** sur la **rémunération** des **apprentis** et **étudiants** de niveau CAP à BTS un an après leur sortie d'études. Pour la réalisation de cette étude, la Dares s'est appuyée sur le dispositif **InserJeunes** qui a ciblé son enquête sur la rémunération perçue par les apprentis, lycéens professionnels et étudiants de BTS sortis de formation en 2021 et en emploi salarié un an après leur sortie, soit en juillet 2022.

## Un an après la sortie de l'apprentissage, une rémunération équivalente à 1,2 Smic en 2022

Parmi les apprentis inscrits en dernière année de formation en 2020-2021, qui ne poursuivent pas leurs études l'année suivante, 70 % sont en emploi salarié privé en France un an après la fin de leur formation, en juillet 2022. Leur rémunération médiane dans ces emplois est de **1 622 euros** net par mois : cela signifie que la moitié des apprentis gagnent l'année suivant leur sortie d'études moins et l'autre moitié gagnent plus. Cette rémunération comprend les heures supplémentaires et les primes. Elle est calculée en équivalent temps plein (EQTP), c'est-à-dire pour un volume de travail correspondant à un temps complet. Cela représente 1,2 fois le Smic net en vigueur en juillet 2022. À titre de comparaison, un quart des salariés du **privé** en France perçoivent moins de **1 660 euros** net par mois et la moitié moins de **2 091 euros** net par mois en 2022.




**Lecture** : la moitié des apprentis perçoivent une rémunération en EQTP inférieure à 1 622 euros net par mois, un an après leur sortie de formation en 2021.
**Champ** : France, hors Mayotte ; sortants en 2021 en emploi salarié privé un an après leur dernière année de formation en apprentissage de niveau CAP à BTS.
**Sources** : Dares, Depp, InserJeunes ; Insee, base Tous Salariés 2022.



## Une rémunération plus élevée pour les sortants d'un BTS

La **rémunération** perçue par les apprentis l'année suivant la fin de leur formation **augmente** avec le **niveau de certification**. La rémunération médiane est plus élevée pour les sortants de **BTS** (**1 728 euros** net par mois en 2022), que pour ceux d'un Brevet Professionnel (BP) (**1 606 euros** net), d'un baccalauréat professionnel (**1 608** euros net), ou d'un CAP (**1 562 euros** net). L'écart entre les niveaux de diplôme persiste une fois d'autres caractéristiques prises en compte, comme la **spécialité** suivie durant la formation.

L'**écart de rémunération** entre les sortants de **BTS** et les sortants de **CAP** est plus resserré pour le quart des apprentis les moins rémunérés (premier quartile), sans doute en partie du fait de l'existence du Smic. Ceux issus de BTS perçoivent **123 euros** net par mois **de plus** que ceux issus de **CAP**. Cette différence s'élève à **258 euros** net par mois entre le quart des sortants de BTS et de CAP les mieux rémunérés (troisième quartile).

Les sortants de **Mention Complémentaire** - MC (nouvellement Certificat de Spécialisation) sont davantage rémunérés que les sortants de diplômes de l'**Education nationale** à **même niveau** de certification. En effet, une Mention complémentaire permet d'obtenir une **qualification spécialisée** pour les apprentis ayant un diplôme de même niveau. La rémunération élevée à l'issue d'une Mention Complémentaire de niveau 4 (MC4) résulte principalement de l'inscription de ces apprentis dans des filières plus rémunératrices.

Les apprentis peuvent préparer des certifications ne relevant pas de l'Éducation nationale (appelées « Autres » dans cette publication), portées par d'autres administrations ou organismes (le **ministère en charge des sports et de la jeunesse** ou les **chambres des métiers et de l'artisanat**, par exemple). Ces apprentis ont des **profils différents** de ceux préparant un diplôme de l'Éducation nationale. La **rémunération médiane** après la préparation d'une certification hors Éducation nationale de niveau 3 (équivalent CAP) est légèrement **plus élevée** qu'après une certification de niveau 4 (équivalent baccalauréat professionnel, **1 638 euros** net par mois, contre **1 599 euros** net par mois, et moins élevée qu'après une certification de niveau 5 (équivalent BTS, **1 751 euros** net par mois).
Les **écarts de rémunération** entre les « autres » niveaux 3 et 4 s'expliquent en partie par les formations préparées. Les sortants de formations **paramédicales**, fréquentes au niveau 3 (préparant par exemple aux métiers d'ambulancier ou d'aide-soignant), sont mieux rémunérés que ceux des Brevets Professionnels de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (BP JEPS, préparant aux métiers d'animateur ou d'éducateur sportif), plus fréquents au niveau 4 (écart de 239 euros net par mois).

## Une rémunération médiane des diplômés supérieure de 60 euros net par mois à celle des non-diplômés

80 % des apprentis sortants d'un CAP, d'une Mention Complémentaire, d'un baccalauréat professionnel, d'un BP ou d'un BTS et en emploi salarié privé en juillet 2022 sortent diplômés. Ils sont **plus souvent en emploi que les non-diplômés** un an après la fin de leur formation (74 %, contre 63 %).

À cet horizon, les apprentis ayant **obtenu** le **diplôme** préparé ont une rémunération médiane **plus élevée** (60 euros net par mois de plus par rapport aux non-diplômés). L'écart de rémunération nette mensuelle **croît** avec le **niveau de diplôme** : 20 euros par mois après un CAP, 39 euros après un baccalauréat professionnel, 94 euros après un BP ou 115 euros après un BTS.

Quel que soit le niveau de certification, l'écart de rémunération nette mensuelle entre **diplômés** et **non-diplômés** est **plus important** pour le quart des apprentis sortants les mieux rémunérés et atteint 106 euros. Il est plus faible pour le quart des moins bien rémunérés (42 euros). Les écarts de rémunération sont plus resserrés au premier quartile sans doute en partie du fait de l'existence du Smic.

## Une rémunération supérieure à l'issue d'une formation du domaine de la production

Les sortants de spécialités de la **production** s'insèrent davantage en emploi **salarié privé** que ceux des services (73 % contre 65 %). Une année suivant la fin de leur apprentissage, leur rémunération médiane est également supérieure (**1 641 euros** net, contre **1 590 euros** net dans les services). Cette différence est plus marquée après un BTS (111 euros net) ou après un BP (154 euros net) qu'après un

baccalauréat professionnel (51 euros net) ou un CAP (50 euros net).

Les spécialités les **plus rémunératrices** sont le «**transport, manutention, magasinage**» préparé en CAP (**1 753 euros** net), les « **technologies industrielles** » en baccalauréat professionnel (**1 948 euros** net) et l'« **alimentation et agroalimentaire transformation** » en BP (**1 731 euros** net) ou en BTS (**1 871 euros** net).

La spécialité « **services aux personnes** » préparée en CAP est la **moins rémunératrice** (**1 427 euros** net) comme la spécialité « coiffure, esthétique » pour les autres niveaux de certification du BP au BTS.
Les écarts de rémunération nette médiane entre les niveaux des formations dans le domaine de la production sont **plus élevés** que dans le domaine des **services** : 209 euros de différence entre un CAP et un BTS en production, contre 148 euros dans les services. La spécialité « **agriculture** » se caractérise par une plus forte **homogénéité** de la rémunération (différence de 98 euros).

### Les jeunes femmes moins rémunérées que les jeunes hommes, en particulier à l'issue d'une formation du domaine des services

À niveau de certification équivalent, la **rémunération médiane** perçue l'année suivant la sortie de formation par les **jeunes femmes** est **inférieure** à celle des jeunes hommes (**1 572 euros** net contre **1 645 euros** net). Ces écarts de rémunération, mesurés en EQTP, ne peuvent pas provenir de la proportion plus grande de jeunes femmes travaillant à temps partiel.

| Certification préparée | Femmes | Hommes |
|---|---|---|
| **CAP** | 1 500 | 1 579 |
| **MC3** | 1 591 | 1 642 |
| **Autre niveau 3** | 1 646 | 1 631 |
| **Bac Pro** | 1 548 | 1 622 |
| **BP** | 1 527 | 1 671 |
| **MC4** | 1 707 | 1 799 |
| **Autre niveau 4** | 1 591 | 1 606 |
| **BTS** | 1 650 | 1 772 |
| **Autre niveau 5** | 1 654 | 1 817 |
| **Ensemble** | 1 572 | 1 645 |

Une partie de l'**écart** de **rémunération** entre jeunes **hommes** et jeunes **femmes** s'explique par les **spécialités préparées**. Les jeunes femmes s'orientent davantage dans les **spécialités** les **moins rémunératrices** comme les spécialités « coiffure, esthétique » ou « services aux personnes ». Ces choix d'orientation n'expliquent pas intégralement l'écart de rémunération : à **niveau** de **certification** et **spécialité** donnés, les jeunes hommes perçoivent une rémunération **supérieure**.
Pour les apprentis sortis d'une formation relevant des services, les femmes perçoivent une rémunération nette mensuelle médiane en EQTP **inférieure** aux hommes de **niveau** de **certification équivalent**. L'écart est plus marqué pour les sortants de CAP (différence de 129 euros net par mois), que pour ceux de baccalauréat professionnel (69 euros), de BP (72 euros) ou de BTS (51 euros).

Cet écart de rémunération nette médiane entre hommes et femmes est **plus faible** après une formation relevant de la **production** : 13 euros par mois après un CAP ou 53 euros après un baccalauréat professionnel. Il est plus élevé après un BTS (150 euros). La moitié des jeunes femmes apprenties en BTS en formation dans la production et en emploi sont issues de la spécialité « agriculture », moins rémunératrice, contre seulement un cinquième des jeunes hommes.

**En résumé** : La **rémunération augmente** avec le **niveau de diplôme**. Elle est **supérieure** pour les apprentis ayant réussi leur **diplôme** et pour ceux ayant préparé une formation dans le domaine de la **production**. À niveau de **diplôme équivalent**, les jeunes **hommes** sont **mieux rémunérés** que les jeunes **femmes**, en particulier après une formation dans le domaine des services.



# JOURNÉE DE L'ÉLÉGANCE ET DE LA BIENVEILLANCE

***Un moment de partage et de convivialité***

Le **30 septembre** dernier, le CFA Interpro28 a célébré sa **Journée de l'élégance et de la bienveillance**, un événement placé sous le signe du **respect**, du **sourire** et du **raffinement**. Apprentis et personnels ont répondu présents à cette belle invitation à soigner son **allure**… et son **attitude** !

Dans une ambiance **conviviale**, chacun a pu exprimer sa personnalité avec élégance et bonne humeur. Les **gestes bienveillants** et les **attentions mutuelles** donnaient tout leur sens à cette journée.

À l'issue de celle-ci, un jury composé de membres du personnel s'est réuni le 1er octobre pour élire les lauréats du concours photo de l'élégance. Après délibération, c'est **Guislaine** et **Nicolas**, du **service qualité**, qui ont été élus **collaborateurs les plus élégants** de cette édition 2025.

Côté apprentis, la participation a été plus discrète, ce sont les groupes des coiffeurs **2CF01** et **2CF02** qui se sont distingués et ont remporté le **prix de l'élégance**.

Au-delà du concours, cette journée a rappelé combien l'élégance ne se limite pas à l'apparence, mais s'exprime aussi dans l'**attitude**, la **politesse** et le **respect** de l'autre.

Une belle manière pour le CFA Interpro28 d'**encourager** les apprentis et les équipes à **cultiver** chaque jour la **bienveillance** et le **savoir-vivre**, atouts **indispensables** dans la vie **professionnelle** comme dans la vie **personnelle**.

## « LE MOT DES GAGNANTS »

*Un grand merci au jury pour cette délicate attention. Nous sommes très touchés et flattés par cette nomination, même si nous sommes convaincus que bien d'autres auraient tout autant mérité la première place. L'important reste d'avoir partagé ensemble cette belle journée de l'élégance et de la bienveillance, qui a mis en lumière la convivialité et l'esprit positif qui nous rassemblent.*

# L'ARTISANAT C'CHARTRES

***Le CFA Interpro28 fait briller ses métiers à L'Artisanat C'Chartres***

Du **2 au 5 octobre** 2025, le salon **L'Artisanat C'Chartres** a une nouvelle fois transformé L'Illiade en un espace dédié à la **créativité**, à la **transmission** et à la **passion** du geste.

Sous le thème de « L'enfance inspire, l'artisanat sublime », cette édition a réuni plus de 50 000 visiteurs venus découvrir les **métiers**, les **talents** et les **vocations** qui font la beauté de l'artisanat.

Le CFA Interpro28 y a tenu un stand **entièrement repensé** : un espace **moderne**, **accueillant** et **élégant**, conçu pour valoriser les métiers et les formations.

**Benoit Dagoneau**, formateur en Boulangerie, les apprentis de la formation **CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie** et les **chargés de relation client** ont **partagé** avec enthousiasme leur expérience du monde de l'alternance, attirant de nombreux curieux, jeunes et familles, **venus s'informer** et **échanger**. Cette présence a fait parler d'elle dans la presse locale et sur les ondes de la radio locale Intensité, où des interviews ont permis de partager l'engagement du CFA dans la **promotion des métiers artisanaux** et la formation des talents de demain.

Dans leur **fournil éphémère**, les apprentis boulangers du CFA, accompagnés de leurs formateurs et des artisans partenaires Cyril Avert, L'Atelier Banette, L'Atelier de l'Ozanne et Boulangeries Faubourg, ont séduit les visiteurs avec leurs **créations sucrées-salées**, notamment autour d'une production symbolique : des rubans feuilletés réalisés en l'honneur d'Octobre Rose.

> ***« Ils sont là pour montrer leur savoir-faire et mettre en valeur deux métiers complémentaires : la boulangerie et la pâtisserie. »***
>
> *— Benoit Dagoneau, formateur au CFA.*

Au-delà des démonstrations, la présence du CFA Interpro28 s'inscrivait dans une démarche forte : **valoriser la voie de l'alternance comme un parcours ouvert à tous**.
À travers la présence d'**Aurélie Tenin** et **Marie-Hélène Joudou** sur le stand, le public a pu découvrir l'**accompagnement personnalisé** proposé par le CFA, notamment en faveur des apprentis en situation de **handicap**, grâce à l'investissement constant de la référente handicap de l'établissement.

> **« L'objectif est que l'employeur fasse régner la bienveillance en entreprise. C'est essentiel pour permettre à chaque apprenti de réussir son parcours »**
>
> *— Aurélie Tenin, chargée de relation client.*

Avec ses 500 exposants et 250 métiers représentés, L'Artisanat C'Chartres a une fois de plus prouvé que les **métiers manuels** sont des **métiers d'avenir**.

Le CFA Interpro28, fier d'y avoir participé, repart avec une belle visibilité, de nombreux échanges enrichissants et une motivation renouvelée pour continuer à former, accompagner et révéler les talents artisanaux de demain.

# PARTENARIAT AVEC ADECCO TRAINING

***Le CFA Interpro28 forme des salariés d'Adecco Training***

Pour la deuxième année consécutive, le **CFA Interpro28** et **Adecco Training** ont renouvelé leur partenariat à travers la signature d'une **convention de formation professionnelle.**

Cette collaboration permet à 5 salariés d'Adecco Training de suivre une formation intitulée « **Cuisine, pâtisserie et hygiène** », d'une durée totale de **157 heures** réparties sur dix semaines, entre novembre 2025 et février 2026.

Encadrés par **5 formateurs** du CFA Interpro28, **experts** en cuisine et en boulangerie-pâtisserie, les stagiaires **développent** ou **approfondissent** leurs **compétences** autour de trois grands axes : la cuisine, la pâtisserie et le snacking.

Destinée à des personnes **déjà en activité** dans le secteur de la restauration ou **complétement novices**, cette formation vise à enrichir leurs connaissances de base en **hygiène** et **techniques culinaires** tout en développant de nouvelles compétences.

**Le programme pédagogique se compose de deux blocs principaux :**

- Un bloc technologique, centré notamment sur l'hygiène et la sécurité en milieu professionnel, l'organisation du poste de travail, l'utilisation du matériel de cuisine et la gestion durable des déchets.
- Un bloc technique consacré à la mise en pratique des savoir-faire professionnels comme les gestuelles de base (éplucher, portionner, ficeler…), les cuissons (sauces, viandes, légumes…), les différents types de pâtes boulangères et le dressage d'assiettes.

Les acquis, tant **théoriques** que **pratiques**, sont évalués tout au long du parcours. À l'issue de la formation, chaque participant se voit remettre une **attestation de compétences** confirmant la maîtrise des enseignements reçus.

# LUTTE CONTRE LE TABAC

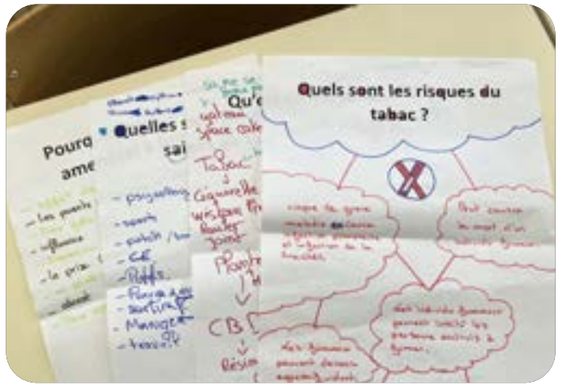
***Sensibilisation au tabac : réfléchir pour mieux agir***

Le 14 octobre, le service prévention du **CICAT** (Centre d'Information et de Consultation en Alcoologie et Toxicomanie), financé par la CPAM d'Eure-et-Loir, est intervenu auprès de différents groupes d'apprentis afin de les **sensibiliser aux dangers du tabac** et les informer sur les moyens d'arrêt possibles.

Des groupes de travail ont été formés pour que les jeunes partagent leur réflexion sur des questions comme :

- ***Pourquoi fume-t-on ?***
- ***Qu'est-ce qui se fume ?***
- ***Quelles peuvent être les conséquences du tabac ?***
- ***Quelles sont les alternatives saines au tabac ?***

Cette action de prévention visait à **faire réfléchir** les fumeurs sur leur consommation et à les motiver au défi du **Mois Sans Tabac** qui se tient chaque année au mois de Novembre. À la fin de l'heure, une documentation a été remise aux apprentis pour les aider à trouver l'outil qui leur convient le mieux pour arrêter de fumer.



## BON À SAVOIR

Une psychologue du CICAT est présente au CFA Interpro28 une fois par semaine pour les apprentis qui souhaitent échanger gratuitement et anonymement sur les sujets d'addiction. Les rendez-vous avec la professionnelle sont à prendre auprès des éducateurs.



# DÉMARCHE RSE

***Construire ensemble un CFA plus responsable***

Depuis de nombreuses années, le CFA Interpro28 **s'investit** avec conviction pour être un acteur **engagé**, **responsable** et **utile** à son territoire. Sa **démarche RSE** traduit une volonté constante de **progresser**, d'**agir** avec sens et de renforcer son **impact positif** : social, éducatif, éthique et environnemental.

Sa raison d'être est d'**accompagner** les apprenants dans le **développement** de leurs **compétences**, leur **insertion professionnelle** et la **construction de parcours** sécurisés et durables.

L'engagement du CFA repose sur des principes forts : **intégrité**, **transparence**, **respect des droits humains**, **égalité de traitement** et **non-discrimination**, et des actions concrètes :

- Former de façon responsable et inclusive
- Faciliter une insertion professionnelle durable pour chaque apprenti
- Promouvoir un environnement de travail respectueux et épanouissant
- Réduire l'impact environnemental de ses activités
- Contribuer activement à la vitalité économique et sociale du territoire
- Entretenir des relations équitables et responsables avec l'ensemble des parties prenantes et partager en transparence les progrès réalisés.

**Démarche RSE**

Le CFA Interpro28 a engagé une **démarche** de **labellisation RSE** avec l'**AFNOR** et vise l'**obtention** prochaine du l**abel ENGAGE RSE**.

Dans le prolongement de cette dynamique, le CFA explore également des labels RSE spécifiques à certains secteurs d'activité, pour aller encore plus loin dans la cohérence entre engagement sociétal et pratiques pédagogiques.

Pour illustrer cette démarche, le CFA a accueilli à la rentrée des **moutons d'éco-pâturage** de la société **Les Prairies Citadines**. Ces « tondeuses naturelles » vont entretenir les espaces verts de manière **écologique**. L'éco-pâturage est une démarche **durable**, **respectueuse** de la nature et porteuse d'un message fort : **apprendre** et **grandir** avec le vivant, **réduire l'impact environnemental**, et favoriser un **cadre** d'étude **apaisant** et **stimulant**.

# INTERVENTIONS DU SISTEL ET DE LA DDETSPP

***CFA Interpro28, lieu de rencontres, d'échanges et de sensibilisation***

**2 décès et 100 blessés graves par jour au travail en France**

Le **14 octobre** 2025, le **SISTEL**, Service de Prévention et de Santé au Travail en Eure-et-Loir, avec la participation de **Fidal Avocats** a organisé au sein du CFA un « Atelier du 12/14 » à destination des entreprises sur la thématique Les accidents graves et mortels – C'est arrivé près de chez vous.

Au programme de ces deux heures de rencontre : une **présentation** et une **table ronde** sur la **gestion** et l'**impact** de l'**accident** au **travail** ; sur la **responsabilité** de l'entreprise ; sur l'**assistance** psychologique ; sur les moyens de **prévention**.

**« Zoom sur l'alternance »**

Deux jours plus tard, le CFA Interpro28 accueillait les acteurs locaux de l'emploi, de la formation et de l'apprentissage pour un moment d'échange, organisé par la **Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations** (DDETSPP), sur différents sujets relatifs à l'apprentissage dont les causes de rupture de contrat, les conséquences et les moyens d'action.

## BON À SAVOIR

Pour toute réunion, conférence ou séminaire, le CFA Interpro28 peut être un interlocuteur de choix pour la mise à disposition d'un amphithéâtre pouvant accueillir 99 personnes dont 3 places réservées P.M.R.



# OCTOBRE ROSE ET MOVEMBER

***Des apprentis et sapeurs-pompiers mobilisés contre le cancer***

Dans le cadre d'**Octobre Rose** et de **Movember**, mois dédiés à la **sensibilisation** au **dépistage** du **cancer** chez la femme et l'homme, les **sapeurs-pompiers d'Eure-et-Loir** et le **CFA Interpro28** se mobilisent pour soutenir la Ligue contre le cancer.

À cette occasion, deux **tombolas solidaires** en ligne étaient organisées, dont l'intégralité des **bénéfices** a été **reversée** à la **Ligue**.

Les participants avaient la chance de pouvoir remporter un **casque F1** de **sapeur-pompier** édition spéciale Octobre Rose et Movember **peint** par les **apprentis carrossiers** du CFA Interpro28, symbole fort de courage, d'engagement et d'espoir.

Les tickets, proposés à **2 €**, étaient disponibles sur les mois respectifs des opérations de sensibilisation.

Les **tirages au sort** ont eu lieu dans les locaux de la Ligue contre le cancer, et le casque F1 édition spéciale Octobre Rose a été remporté par **Mathieu HEUCLIN**, alors que celui de "Movember" a fait la joie de **Maël GUISET**.
Grâce à la **mobilisation** de tous (sapeurs-pompiers, partenaires et citoyens solidaires), **901 tickets** ont été vendus et un chèque de **1802 €** a été remis au **Comité de la ligue contre le cancer 28**.

**Un grand merci** à toutes celles et ceux qui ont participé et relayé l'information sur leurs réseaux, mairies, commerces et associations.

# UN SERVICE 2 TALENTS

**_Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées_**

*Dans le cadre de la **Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées** (SEEPH), Cap Emploi - Phare 28, l'association qui promeut et facilite l'emploi des personnes en situation de handicap, s'est associée avec le CFA Interpro28 pour organiser un déjeuner exceptionnel baptisé « Un Service 2 Talents ».*
*Cet événement, placé sous le signe de l'inclusion professionnelle et de la valorisation des compétences, s'est tenu le 3 décembre 2025 au restaurant d'application pédagogique du CFA Interpro28.*

**Un partenariat au service de l'emploi**

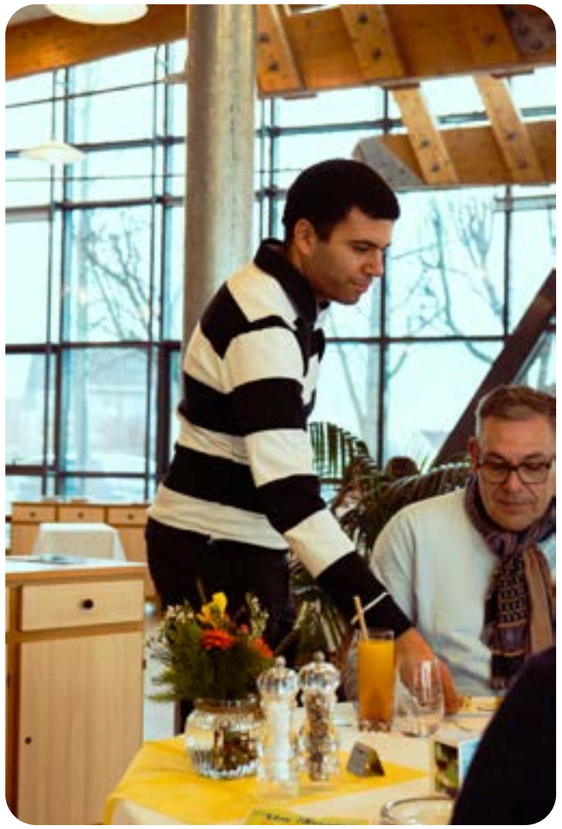
Cette initiative avait pour ambition de favoriser l'**inclusion professionnelle** des personnes en situation de handicap en créant un temps de **rencontre** et de **collaboration** inédit. Six apprentis en 2e année de **BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration** ont travaillé en binôme avec six demandeurs d'emploi en situation de handicap accompagnés par Cap Emploi et Phare 28.

**Une expérience immersive pour les employeurs**

La clientèle de ce déjeuner était exclusivement composée d'**employeurs** invités à vivre le service comme une expérience immersive et concrète.

À travers ce moment d'échange privilégié, les organisateurs souhaitaient :

- **Sensibiliser** les employeurs aux **enjeux** du handicap au travail
- **Impliquer** les apprentis dans une démarche **inclusive**, en tant que futurs chefs de rang ou maîtres d'hôtel
- **Mettre en lumière** les **compétences** et les **talents** des personnes en **situation** de **handicap** dans un environnement de travail réel.



CONCOURS

# CONCOURS MAEL

## *Concours du Meilleur apprenti d'Eure-et-Loir 2025 en cuisine et en service*

Le lundi 23 juin 2025, le CFA Interpro28 a accueilli le concours du **Meilleur Apprenti d'Eure-et-Loir** dans les catégories Cuisine et Hôtels – Cafés – Restaurants (HCR).

L'événement, organisé par l'**UMIH** (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie), représentée par Rudy Carnis, et par l'**Association des Cuisiniers et Restaurateurs de Métier d'Eure-et-Loir**, présidée par Bruno Levassort, a bénéficié du soutien du **Conseil départemental d'Eure-et-Loir**.

Deux **Meilleurs Ouvriers de France**, Joël Normand et Jacky Fréon, ont participé en tant que membres du jury dégustation cuisine, apportant leur expertise aux épreuves culinaires.

En cuisine, les apprentis devaient réaliser en trois heures un menu complet composé d'**œufs pochés Henri IV** accompagnés d'une **concassée de tomates**, d'un **poulet sauté vallée d'Auge** avec **riz pilaf**, ainsi que de pots de **crème parfumés à la vanille et au café**.

Du côté du service, les candidats ont été évalués sur leurs **connaissances professionnelles**, la **mise en place d'une table pour deux personnes**, la **prise de commande** avec **argumentation commerciale**, la réalisation d'un **cocktail sans alcool**, le **flambage** de pêches et la découpe d'un poulet.

Au total, vingt apprentis ont participé : dix en CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, et dix en CAP Cuisine. Tout au long de la matinée, les candidats ont travaillé sur leurs épreuves respectives, sous le regard attentif des jurys. Après la dégustation et l'évaluation, la proclamation des résultats et la remise des prix ont eu lieu en milieu d'après-midi dans un ambiance conviviale.

**Les lauréats dans la catégorie HCR étaient :**
1er – Christian Silva (L'Alambic, Margon)
2e – Robin Gaudian (Le Bergerac, Morancez)
3e – Ema Sanches (Le Relais des Remparts, Nogent-le-Roi)

Et dans la catégorie Cuisine :
1re – Margot Torchon (Le 28130, Yermenonville)
2e – Manon Thierry (La Herse, Bonneval)
3e – Louna Camps Guiran (Aux Vieux Garçons, Chartres)

Le **CFA félicite l'ensemble des participants** pour leur engagement et leur professionnalisme, ainsi que les formateurs et maîtres d'apprentissage pour leur accompagnement tout au long de cette belle journée.

# WORLDSKILLS 2025

## *Boucherie & technologie automobile*

*Du **16 au 18 octobre** 2025, Marseille a accueilli la **compétition nationale** des métiers **WorldSkills**, rassemblant plus de 800 compétiteurs engagés dans 67 métiers. Parmi eux, **deux apprentis du CFA Interpro28** ont brillamment représenté la région Centre-Val de Loire, chacun dans son domaine d'excellence : la **boucherie** et la **technologie automobile**.*
*Ces trois jours de compétition ont montré l'**exigence** des métiers, la **rigueur** des épreuves et la **détermination** des candidats, qui ont dû faire preuve de **technicité** pour se mesurer aux meilleurs apprentis de France.*

### *WorldSkills Boucherie 2025 – Nathan Ruffray*

Parmi les meilleurs jeunes professionnels de France, ***Nathan Ruffray*** a représenté avec fierté la boucherie.

Actuellement en **CAP Charcuterie-Traiteur** chez **Gaudin Traiteur**, Nathan possède déjà un solide parcours. Il a auparavant obtenu un CAP Boucher puis un BP Boucher, tous deux préparés à la boucherie Boix. Son engagement et sa polyvalence lui ont permis d'accéder aux épreuves nationales, un accomplissement déjà remarquable.

Lors de la compétition, Nathan a dû démontrer sa maîtrise technique sur plusieurs pièces et préparations emblématiques du métier :
- Préparation d'un agneau,
- Travail du veau (cuisseau),
- Travail du bœuf (hanche),
- Épreuve festive, à réaliser à partir de canette et d'agneau.

Ces épreuves exigent **précision**, **hygiène**, sens de la **présentation** et **maîtrise parfaite** des découpes.

Même sans médaille, Nathan a **fièrement représenté** son établissement, son métier et sa région. Son **sérieux**, sa **concentration** et la **qualité** de son travail ont été salués tout au long de la compétition.



### *Worldskills Technologie Automobile 2025 - Alexy Girard-Bienvenu*

La compétition s'est déroulée sur deux sites : le Parc Chanot et le CFA 13, rassemblant **quinze candidats**. La journée du mercredi a été consacrée à la découverte des lieux et à la prise en main des postes de travail.

Les apprentis ont dû faire preuve de rigueur, de **méthode** et d'**endurance** tout au long des six épreuves :
- Diagnostic mécanique et signalisation : remplacement d'une courroie de distribution, détection de pannes mécaniques et branchement de circuits d'éclairage
- Métrologie : mesures de précision et démontage de la culasse pour identifier des dysfonctionnements
- Freinage et climatisation : contrôle complet des systèmes et interprétation de données de pression et de température
- Véhicule électrique : mise hors tension sécurisée et diagnostic du système de recharge
- Diagnostic électrique : analyse de pannes multiples sur quatre véhicules
- Diagnostic injection : recherche de pannes moteur à l'aide d'un oscilloscope et d'outils de diagnostic avancé

Ces épreuves, d'une durée de plus d'une heure chacune, ont été particulièrement intenses. À l'issue des deux jours, seuls les sept **meilleurs** candidats ont accédé à la finale du samedi.

Parmi les participants, ***Alexy Girard-Bienvenu***, apprenti du CFA Interpro28, s'est distingué par sa **détermination**. Il a débuté la compétition avec les épreuves les plus redoutées, le diagnostic injection et électrique, et a su, malgré la pression, montrer ses **compétences** et donner le **meilleur de lui-même**.

Le vendredi fut une journée **très positive**, et Alexy a réalisé des prestations **remarquées**, notamment sur la partie véhicule électrique, où il a été le candidat le plus rapide de la compétition.

Malgré une **excellente prestation**, il termine à la 8e place, à quelques points seulement du dernier finaliste. Cette aventure restera pour lui une expérience **riche** en émotions. Déjà tourné vers l'avenir, Alexy envisage de participer à la prochaine édition dans deux ans.

*Le CFA Interpro28 adresse ses **félicitations** à **Nathan Ruffray** et **Alexy Girard-Bienvenu** pour leur **parcours** et leur **engagement**, ainsi qu'aux formateurs, à leurs entreprises et à leurs familles, qui les ont accompagnés tout au long de cette aventure exigeante et riche en apprentissages.*

# CONCOURS BOUCHERIE

***Les apprentis du CFA Interpro28 se distinguent par leur talent et leur ténacité***

*Le dimanche **26 octobre**, lors de la 48e édition des Journées Gastronomiques de Sologne à Romorantin-Lanthenay, s'est tenu un concours d'apprentis bouchers. **Quatre apprentis** ont fièrement représenté le CFA Interpro28 à cette occasion.*

**Résultats**
3e place : Yohann Lecuyer – Boucherie des Halles à Brou
4e ex aequo : Bastien Laligant – Boucherie Huet à Ville-d'Avray
4e ex aequo : Enzo Vinatier Boisseau – Hyper U à Hanches
4e ex aequo : Matthias Vallée-Coquis – Boucherie Caze à Saint-Cyr-en-Val

**Yohann Lecuyer** a également reçu le **prix** "**Des Garçons Bouchers**", récompensant sa ténacité et sa combativité.

Le CFA Interpro28 **félicite** chaleureusement les apprentis pour leur **engagement** et leur **performance**.

## *Sans partage,* ***LA PASSION*** n'est rien.

**Denis Brichet**, président de l'association de gestion du CFA Interpro28 et **toutes les équipes** du CFA tiennent à **remercier** chaleureusement les **entreprises** et les **partenaires** qui œuvrent aux côtés du CFA à la **préparation**, la **formation** et **l'accompagnement** des apprenants dans la construction, l'évolution et la réussite de leur **parcours professionnel**.

*Mécanique / Carrosserie-Peinture · Hôtellerie-Restauration / Boucherie-Charcuterie*
*Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie · Vente-Commerce / Coiffure · Petite enfance*

**cfainterpro28.com - 02 37 91 66 66 - Rue Charles Isidore Douin à Chartres**

# TROPHÉE DES BP

***Cuisine et service mis à l'honneur pour la 5e édition***

Le **29 octobre** s'est déroulé le concours **Trophée des BP**, un concours interne destiné aux apprentis en **2e année de BP Arts de la cuisine** et **BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration**. Ce concours a pour objectif de mettre en avant le **savoir-faire** des apprentis l'année de leur diplôme, tout en rendant **hommage** à une personnalité eurélienne.

Pour cette 5e édition, **Claude Lebrun**, ancien formateur en cuisine à la Fondation des Apprentis d'Auteuil, a été mis à l'honneur. Par ses nombreuses contributions, il a permis à des générations de jeunes cuisiniers et cuisinières de s'élancer vers la gastronomie.

Côté cuisine, les apprentis, répartis par **binôme**, devaient préparer pour quatre personnes un **pithiviers de canard** (recette de Mélanie Serre), une **lotte à l'américaine**, un **potimarron garni de champignons** (pleurotes, chanterelles, girolles), des **endives braisées** et des **marquises glacées au chocolat**, avec décors en chocolat.

Les apprentis serveurs, quant à eux, devaient présenter un **cocktail automnal**, proposer un **accord mets/boissons** basé sur le menu réalisé en cuisine et réaliser une **mise en place** pour deux couverts, ainsi qu'une **table** mettant en valeur la **région** choisie à l'examen.



**Le podium côté cuisine**

1 - Léna Jouannet – La Gourmandise à La Loupe et Evan Felix – La Baliste, Montmirail
2 - Elisio Pereira Mendes – Le Bergerac à Morancez et Liam Rebray – Le Grand Monarque à Chartres
3- Stéphanie Delile-Ychard – Johannes Laverton Traiteur à Jouy et Robin Atinault – La Table de Julie à Chartres

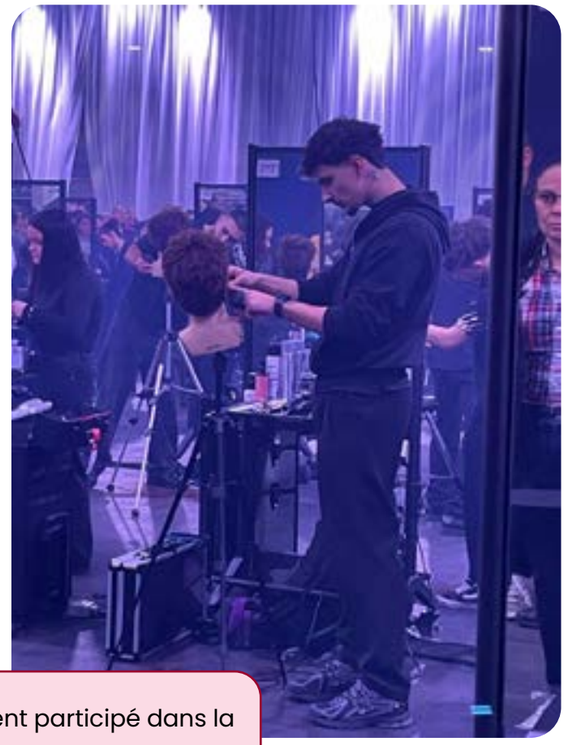
**Le podium côté salle**

1 - Floryne PAUMIER – La Baliste à Montmirail
2 - Maxance BLOT – Le Bergerac à Morancez
3 - Mathys MERMET – Chai Laurent à Chartres

*Le CFA Interpro28 félicite tous les participants pour leur talent et remercie ses partenaires pour leur soutien : Éditions Nathan, ProCouteaux, Eurolam, VTP Chartres, Isabelle Ménard Fleuriste, BPI Campus, Brie et ses Amis, Thuriès Magazine et Éditions Foucher.*

# *HAIR & BARBER ARTIST AWARDS*

***Les apprentis coiffeurs brillent au Mans : une médaille de bronze remportée***



Dimanche **9 novembre**, au Mans, **5 apprentis** du CFA Interpro28 ont participé au concours **Hair & Barber Artist Awards**.

**Axel RIVOAL**, apprenti dans le salon **O' Studio** à Dreux, a remporté une **médaille de bronze** dans la catégorie **Barber**, qui comptait près de **200 candidats** venus de toute la France.
Les épreuves se déroulaient en trois temps :

1 - Coupe Homme d'après photo - 45 minutes pour reproduire la coupe tirée au sort juste avant l'épreuve.
2 - Demi-finale : Barbe - 30 minutes pour réaliser une taille ou une restructuration cohérente avec la coupe précédente.
3 - Finale : Fast Fade - 20 minutes pour un dégradé fondu rapide, style libre (low, mid, high, skin, taper, drop, burst, temple fade...).

Quatre autres apprenties du CFA ont également participé dans la catégorie modèle féminin :

- **Sarah LEPETIT** - **L'instant coiffure** à Nogent-le-Phaye - Demi-finaliste niveau BP
- **Cloé JATHIERES** - **ELL'M COIFFURE** à Saint-Prest - Participante niveau BP
- **Méline LOPES FERREIRA DE ASSIS** - **ESPRIT B** à Fontenay-sur-Eure - Demi-finaliste niveau BP
- **Romane GUERIN** - **Salon MCocoon** à Fay-aux-Loges - Participante niveau CAP

Le Hair Artist Award est un concours **exigeant** qui regroupe les **meilleurs jeunes talents** de toute la France. **Félicitations** pour votre **engagement** et votre **travail** tout au long de cette journée.



CFA Interpro28

# RECHERCHE

# MODÈLES BARBE

*Le CFA Interpro28 recherche des **modèles** pour réaliser la **taille** de **barbes** lors des séances de **travaux pratiques** avec les **apprentis** en coiffure.*

*L'accueil se fait **sans rendez-vous** selon les dates indiquées dans le **calendrier**.*

**Voir le calendrier :**

# MAF BOUCHERIE

### *Sélection départementale du Meilleur Apprenti de France en boucherie*

*Lundi **24 novembre** s'est tenue la **sélection départementale** du concours « **Un des Meilleurs Apprentis de France** » **bouchers**. Les candidats ont enchaîné une série d'épreuves techniques **exigeantes**, mobilisant **précision**, **rigueur** et **savoir-faire**.*

**Au programme :**

- Désossage complet de l'épaule d'agneau
- Désossage du filet de porc et de la pointe
- Désossage du rumsteck
- Parage des différentes pièces
- Séparation et épluchage de l'aiguillette de rumsteck
- Ficelage : tournedos, rôti de porc, épaule d'agneau en melon
- Élaboration de paupiettes de porc
- Découpe de tournedos réguliers
- Présentation et décoration de l'ensemble

**Le podium**

1 - Lucas TAPIA - INTERMARCHE SENONCHES
2 - Yohann LECUYER - BOUCHERIE DES HALLES à Brou
3 - Bastien LALIGANT - Boucherie Huet à Ville d'Avray

**Bravo** à tous les participants qui ont mis en valeur leur métier et leur **engagement** dans ce concours emblématique.

*Un grand merci à tous nos partenaires : Boucherie Dynamique, Eurolam Thiers, Stalaven, IED EF41, V.T.P (Vêtements Travail Professionnel) et Bigard TraditioN.*



# MAF CUISINIER

### *Sélection régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France*

*Le 24 novembre, le CFA Interpro28 accueillait la **sélection régionale du concours Meilleur Apprenti Cuisinier de France**, organisé par les Maîtres Cuisiniers de France.*

Les **six candidats** disposaient de **quatre heures** pour réaliser un menu imposé pour six personnes, composé de :

- Sandre poché, sablé au thym, jeunes pousses d'épinards, sauce paloise
- Canard de barbarie en deux façons : suprême cuit sur coffre et cuisses en pastilla, déclinaison de panais
- Crémet, tuile croustillante et suprêmes d'orange aux jeunes pousses

Félicitations à **Maé AUDIBERT-BIGOT**, en Bac Pro Cuisine au Lycée hôtelier de l'Orléanais, qualifié pour la finale nationale qui se tiendra le 12 janvier 2026.

**Bravo** à tous les participants pour leur **implication** et la **qualité du travail** réalisé !

MOBILITÉ

# SORTIE AUX SABLES D'OLONNE

***Découverte des métiers de l'hébergement et de la restauration dans une station balnéaire***

Du 1er au 3 octobre 2025, le groupe **2LHR51** (Assistant Manager en Loisirs Hébergement Restauration) s'est rendu aux **Sables d'Olonne** accompagné de leurs formatrices Mme Acet (management) et Mme Beaurepère (anglais) afin d'entrevoir des **perspectives professionnelles** dans des structures différentes au sein d'une station balnéaire en plein développement.

Le mercredi, les apprentis ont parcouru les rues colorées de l'**Île Penotte**, un quartier situé à deux pas du Remblai. Les ruelles sont recouvertes de mosaïques réalisées à partir des coquillages. Plus tard dans la journée, L'hôtel « ***Côte Ouest*** » a accueilli les apprentis pour une visite guidée du complexe SPA Hôtel dont la décoration a pour thème les **paquebots vintages**. L'assistante manager secteur hébergement a répondu aux nombreuses questions des apprentis et leur a fait part des projets d'agrandissement de l'hôtel pour répondre à une demande grandissante.

Le jeudi 2 octobre a débuté très tôt (5h) avec une **visite guidée de la criée** : découverte de la vente, de la préparation des poissons et des commandes pour les marchés et restaurants des Sables ainsi que pour les autres régions de France. Après un petit-déjeuner réconfortant, le groupe s'est rendu au **Casino Les Pins** pour une visite guidée (assurée par la responsable marketing) qui fût riche en explications **techniques**, **commerciales** et **marketing**. La journée s'est achevée sur une note gourmande au restaurant « ***César et Rosalie*** », situé sur le port, où les apprentis ont découvert une cuisine entre bistronomie et gastronomie, dans un cadre alliant convivialité et élégance.

Vendredi matin avant de reprendre la route pour Chartres, le groupe a fait une halte au **domaine viticole St Nicolas** pour une visite du chai et une dégustation des différents vins produits sur place selon les principes de la biodynamie.

Cette sortie pédagogique a été **riche** en **découvertes**. Elle a permis aux futurs diplômés de mieux comprendre la **diversité des métiers** liés à leur formation et de nourrir leur réflexion sur leur avenir professionnel.

# SORTIE PÉDAGOGIQUE

***Entreprises ou consommateurs : Vive les circuits de proximité !***

Les **circuits d'approvisionnement** directs ou courts, ont le vent en poupe chez les entreprises désireuses de développer leur politique **RSE** et chez les consommateurs **écoresponsables**. Chacun recherche la traçabilité et la qualité à un prix équitable.

Le mardi **18 novembre** 2025, les apprentis en 2e année de CAP Cuisine, CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant et CAP boucher ont pu découvrir deux exploitations d'Eure-et-Loir.

Ils ont d'abord visité la **ferme GAEC « Les Chesnaies »** à La Gaudaine qui s'étend sur 145 hectares. Son gérant, M. Serreau, président de la chambre d'agriculture 28, et ses associés élèvent près de 70 vaches laitières Prim'Holstein.

Facilement reconnaissable à sa **robe pie noire**, chaque vache peut produire jusqu'à **50 litres de lait par jour**. Grâce à la production sur site de fourrage et de céréales, elle est nourrie d'herbe, de maïs et de betteraves fermentés sachant que son 1er aliment est l'eau avec **38 litres par jour** en moyenne. L'étable est ultra **moderne** et la traite est **automatisée** : un robot équipé d'une caméra reconnaît chaque vache, des rouleaux massent les mamelles, un laser repère les pis et la traite peut commencer durant 5 à 15 minutes. Le lait qui est récolté à 37° est directement stocké dans un **tank** (réservoir) à 4° avant d'être vendu tous les 2 jours à **Lactalis** et prochainement à **Novandie** (produits Mamie Nova).

Un **méthaniseur** de type **PlanET** a été construit sur le site pour valoriser **durablement** les matières organiques agricoles : un stockage de 7 000 tonnes de déchets est disponible avec des céréales, fumier et lisier. Toutes les étapes du process ont été présentées ainsi que les écrans de contrôle jusqu'au hublot du digesteur où la fermentation se déroule. Les intrants arrivent dans le digesteur pour y être décomposés par des micro-organismes (bactéries) et chauffés autour de 40°, en l'absence d'oxygène, générant ainsi du méthane. Raccordé au réseau de gaz, le méthaniseur alimente notamment l'hôpital de Nogent-le-Rotrou à 10km.

Le grand air ouvre l'appétit ! Direction **Le Quai Fleuri** les apprentis ont pu savourer un délicieux repas :

- Salade de lentilles-carottes-fêta-poivrons avec son émulsion de vinaigre balsamique,
- Escalope de poulet avec pommes de terre grenaille et petits légumes,
- Pain perdu caramel avec boule de glace vanille et tuile carambar.

Ils ont ensuite visité la **cueillette de M. Varet** à Louville-la-Chenard, au cœur de la Beauce : serres de légumes, champs, vergers, entrepôts de stockage équipés de panneaux solaires. L'exploitation est en **polyculture** avec 80 références : fruits et légumes de saison bio, produits transformés comme des soupes, confitures, purées, jus. Les produits sont vendus à des **restaurateurs locaux**, à « La Ruche qui dit Oui » et directement sur site aux particuliers.

Les apprentis ont pu goûter des **feuilles de pourpier**, un légume ancien, source de potassium et de vitamines. Il peut accompagner une entrée ou faire partie d'une des 5 variétés de pousses qui composent un mesclun. Ils ont également croqué dans les 3 variétés de **piments** cultivés (Espelette, Cayenne, Biquinho) avant de déguster un excellent **jus de pomme** maison. Chaque apprenti est reparti avec un **bon de réduction de 10 €** pour de futurs achats : tout le monde a chaleureusement remercié M. Varet.

L'immersion des apprentis dans l'univers des circuits de proximité a été totale. Ce projet pédagogique a illustré **concrètement** les différents modules travaillés au CFA avec leurs formateurs et leur a permis d'avoir un regard **plus éclairé** sur la **production** et la **consommation** de leurs achats.

# ERASMUS+ NORVÈGE

***Erasmus +, enrichit les vies, ouvre les esprits***

Du **23 novembre au 7 décembre** 2025, **Stéphanie DELILE-YCHARD** et **Liam REBRAY** en 2e année de BP Arts de la cuisine, ainsi que **Maxance BLOT** en 2e année de BP Arts du service et commercialisation en restauration, ont réalisé un **stage** dans des entreprises d'accueil réputées d'**Oslo** en **Norvège**, dans le cadre du programme **Erasmus+**.

**Immersion professionnelle**
Stéphanie et Maxance ont pris leur fonction, en cuisine et en salle, dans la même entreprise, à savoir une **boutique de pâtisserie française**. Quant à Liam, il a intégré un **prestigieux restaurant gastronomique** étoilé au **Guide Michelin**, anciennement dirigé par le chef **Bent Stiansen**, lauréat du **Bocuse d'Or**.

**Découvertes culturelles**
Lors de leur temps libre, les trois apprentis ont **exploré** la ville d'Oslo et ses incontournables opéra, parlement norvégien, fjord, musée Edvard Munch, palais royal, Frogner park et village de Noël.

Mais avant de vivre cette belle aventure, la mobilité Erasmus+, c'est d'abord un projet qui se construit pas à pas, avec la **rédaction** de son **CV** et de sa **lettre de motivation**. C'est faire les **démarches** pour avoir des papiers en règle : pièce d'identité, carte européenne d'assurance maladie, attestation de responsabilité civile. C'est aussi choisir un **vol** et un **hébergement**, autant d'étapes franchies avec sérieux par les apprentis, accompagnés dans leurs démarches par le CFA.

Aussi, pour arriver dans les entreprises d'accueil dans les meilleures conditions, un **renfort** de la pratique de la **langue anglaise** a été mis en place via une plateforme e-learning permettant aux jeunes de se **familiariser** avec le **vocabulaire professionnel**.

## BON À SAVOIR

Chaque année, le CFA Interpro28 offre l'**opportunité** à des apprentis de partir en stage avec le programme européen Erasmus+.
Norvège, Espagne, Irlande, Italie… les destinations sont nombreuses pour **développer** ses compétences **techniques**, **culturelles** et **linguistiques**, lors de séjours de deux semaines.

Ce programme Erasmus+ s'adresse aux apprentis **majeurs** qui souhaitent renforcer leurs **connaissances** et accroître leur **employabilité**. Car Erasmus+, ce n'est pas qu'une ouverture au monde, c'est une **expérience unique**, toujours appréciée par les recruteurs.

Transport, logement, assurance, contacts avec les entreprises… le **référent mobilité** du CFA **Jérôme DUFLOT** assure un **accompagnement personnalisé** et **complet** du projet de mobilité de l'apprenant grâce à un réseau de partenaires internationaux.

Village de Noël

Palais Royal

Chambre du parlement

Opéra

Mairie d'Oslo

INTERVIEWS

# EILEEN KIENE

***Une stagiaire allemande au CFA Interpro28***

Dans le cadre de son stage Erasmus au sein du CFA Interpro28, nous avons eu le plaisir d'accueillir Eileen Kiene. Cette jeune Allemande originaire de Braunschweig a accepté de se prêter au jeu de l'interview… en français et selon ses propres mots.

**Peux-tu te présenter et nous parler de ton parcours ?**

Je suis Eileen, j'ai 21 ans, j'habite à Braunschweig en Allemagne. Je suis en apprentissage pour devenir agent commercial dans l'industrie. J'aime apprendre des langues étrangères. Je parle l'allemand, l'anglais, le français et un peu espagnol.

**Qu'est-ce qui t'a motivé à venir faire un stage Erasmus en France ?**

L'opportunité d'être à l'aise avec les langues.

**Comment as-tu trouvé ton expérience dans le service commercial avant de rejoindre la communication ?**

J'ai appris beaucoup sur le CFA en général et aussi des choses entre l'apprenti et le CFA. Je suis allée en visite avec David Walck, chargé client du pôle automobile, et également avec Pierre Fournier, chargé client du pôle hôtellerie-restauration, dans les restaurants et c'était très bien.

**Quels sont les plus grands défis que tu as rencontrés en travaillant en France ?**

Je n'ai pas parlé le français depuis environ trois ans. C'était un peu difficile au début mais maintenant je peux comprendre presque tout, mais je ne peux pas parler très fluidement.

**As-tu découvert des différences culturelles intéressantes entre l'Allemagne et la France dans le monde du travail ?**

Pendant la pause déjeuner, en Allemagne les jeunes ne mangent pas le midi, seuls les adultes mangent. Chez nous, on fait une pause de 30 minutes alors qu'en France c'est au moins une heure.

**Quelle compétence ou expérience penses-tu que tu vas garder après ton stage Erasmus ?**

Celle de me retrouver seule et de parler avec des gens que je ne connais pas.

**Quels conseils donnerais-tu à un futur étudiant Erasmus qui viendrait travailler dans nos services ?**

Pouvoir approcher les gens ouvertement et ne pas avoir peur d'apprendre quelque chose de nouveau.

**Tu préfères la nourriture française ou allemande ? Quelle est la spécialité française préférée que tu as goûtée ?**

C'est difficile… J'aime beaucoup la nourriture française comme la baguette, le croissant, le pain au chocolat et les macarons. Mais j'aime aussi la nourriture allemande.

**Tu préfères le climat français ou allemand ?**

La météo française est comme celle en Allemagne.

**As-tu un mot ou une expression française que tu trouves drôle ou difficile à prononcer ?**

Oui, je trouve drôle le mot "bizarre".

**Si tu devais résumer ton expérience en France en un mot, lequel choisirais-tu ?**

Passionnant.

# *ANAÏS MENDES*

***De l'apprentissage à la direction d'un salon de coiffure***

**Anaïs Mendes**, ancienne apprentie en **coiffure** au CFA Interpro28, revient sur son parcours depuis ses débuts jusqu'à la **reprise du salon** dont elle est aujourd'hui la **dirigeante**.

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



# *LUCAS & BENOIT*

***Une passion partagée pour la boucherie***

**Lucas**, apprenti en **boucherie**, et **Benoit**, son **maître d'apprentissage**, partagent leur **passion** pour la boucherie et reviennent sur leur expérience commune.

Un **duo complice** où **transmission** et **bonne ambiance** riment avec **apprentissage**.

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

# KAUAN JEHRING

***Se former en tant qu'étudiant étranger***

**Kauan**, apprenti en **cuisine**, nous raconte son parcours depuis son arrivée en France.

Originaire du **Brésil**, il a choisi de poursuivre sa formation ici car, comme il le dit : *«La France, c'est la base de la gastronomie mondiale !»*

Un **beau parcours** et une **belle motivation** pour aller au bout de ses ambitions.

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

# LIAM & THOMAS

***Exigence et passion en cuisine***

**Liam**, apprenti en **BP Arts de la cuisine** au CFA Interpro28, et **Thomas**, son **maître d'apprentissage** et chef des cuisines du Grand Monarque à Chartres, partagent leur expérience.

Une immersion dans l'univers de la **gastronomie** et de l'**alternance**, où **exigence** et **complicité** permettent de progresser et de réussir sa formation.

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

# MARYAM YOUNOUSSA

***Reconversion professionnelle et handicap***

**Maryam**, apprentie en **CAP Chocolaterie-Confiserie** au CFA Interpro28, nous raconte son parcours **inspirant**.

Entre **reconversion professionnelle**, **vie de maman** et **handicap**, elle fait preuve d'**ambition** et de **détermination**.

Déjà titulaire du **CAP Pâtissier**, de la **MC Pâtisserie de Boutique**, et bientôt diplômée du **CAP Chocolaterie-Confiserie**, Maryam ne compte pas s'arrêter là.

Un témoignage **motivant** pour toutes celles et ceux qui souhaitent changer de métier et se lancer dans une **nouvelle aventure professionnelle**.

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

# MAXIME FEL

***L'apprentissage avec une déficience auditive***

**Maxime**, apprenti en **CAP Carrossier automobile** au CFA Interpro28 et atteint d'une **déficience auditive**, nous raconte son parcours.

**Passionné** par l'univers de l'automobile, il a déjà obtenu un **CAP** et un **Bac Pro Maintenance des véhicules**.

Un témoignage **inspirant** pour toutes celles et ceux qui **rêvent** de faire de leur passion leur métier mais qui hésitent à se lancer dans l'**apprentissage** en raison d'un **handicap**.

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

# 5 CONSEILS D'UN FORMATEUR PROFESSIONNEL

*Parce qu'ils accompagnent chaque jour les apprentis dans leur progression, nos formateurs partagent ici leurs meilleurs conseils pratiques pour allier savoir-faire, créativité et bien-être.*

**Océane PIONNIER**
*Formatrice en coiffure*

1 **Brillance**
Rincez vos cheveux à l'eau froide pour apporter de l'éclat.

2 **Coiffure ondulée**
Dormez avec des tresses serrées ou un chignon bas pour obtenir de belles ondulations au réveil.

3 **Volume**
À l'aide d'un peigne fin, crêpez le dessous de votre chevelure pour un volume naturel.

4 **Finition**
Vaporisez un peu de votre parfum préféré sur votre brosse avant le dernier brossage pour une mise en beauté réussie.

5 **Accessoires**
Ajoutez une barrette ou un ruban pour un effet chic sans effort.

**Arnaud FOUQUIN**
*Formateur en coiffure*

1 **Attache festive**
Coiffez-vous simplement en réalisant une tresse-couronne, puis piquez dans le tressage de petits bouts de branches de sapin autour desquelles vous aurez noué un fin ruban rouge.

2 **Briller en soirée**
Mélangez dans un bol un peu de gel avec une pincée de paillettes. Coiffez-vous selon votre envie, puis, avec votre index plongé dans le mélange, tamponnez les zones que vous souhaitez faire briller.

3 **Lutter contre les frisottis**
Après le coiffage, vaporisez généreusement de la laque directement sur les dents de votre peigne, puis passez lentement celui-ci sur vos cheveux. Cela permet de contrôler les frisottis tout en fixant légèrement la coiffure pour un résultat sous contrôle !

4 **Apaisant naturel**
Utilisez de l'huile de coco naturelle pour apaiser votre cuir chevelu sensible. Faites-la fondre directement sur le cuir chevelu, massez et laissez poser toute la nuit (en protégeant votre taie d'oreiller). Rincez bien le matin avec un shampooing doux.

5 **Barrière anti-poux**
Ajoutez quelques gouttes d'huile essentielle de lavande ou de géranium dans le shampooing de votre enfant : ces huiles sont des répulsifs naturels puissants. Autre astuce : déposez les gouttes directement sur un chouchou ou un bandeau à cheveux.

**Séma ACET**
*Formatrice en vente*

1

**Anticiper**
Préparez vos listes de cadeaux à l'avance : une bonne organisation évite le stress et permet de profiter pleinement des animations, événements, vitrines et festivités de décembre.

2

**Faire preuve de créativité**
Offrir un sourire, une attention ou un emballage personnalisé fait toute la différence. Donnez une seconde vie aux tissus, journaux ou anciens livres pour créer des emballages originaux : un geste éco-responsable qui séduit et valorise votre démarche !

3

**Gérer son budget**
En période de fêtes, les dépenses augmentent vite, fixez-vous un budget clair et suivez-le. Profitez des Black Friday et autres promotions pour optimiser vos dépenses.

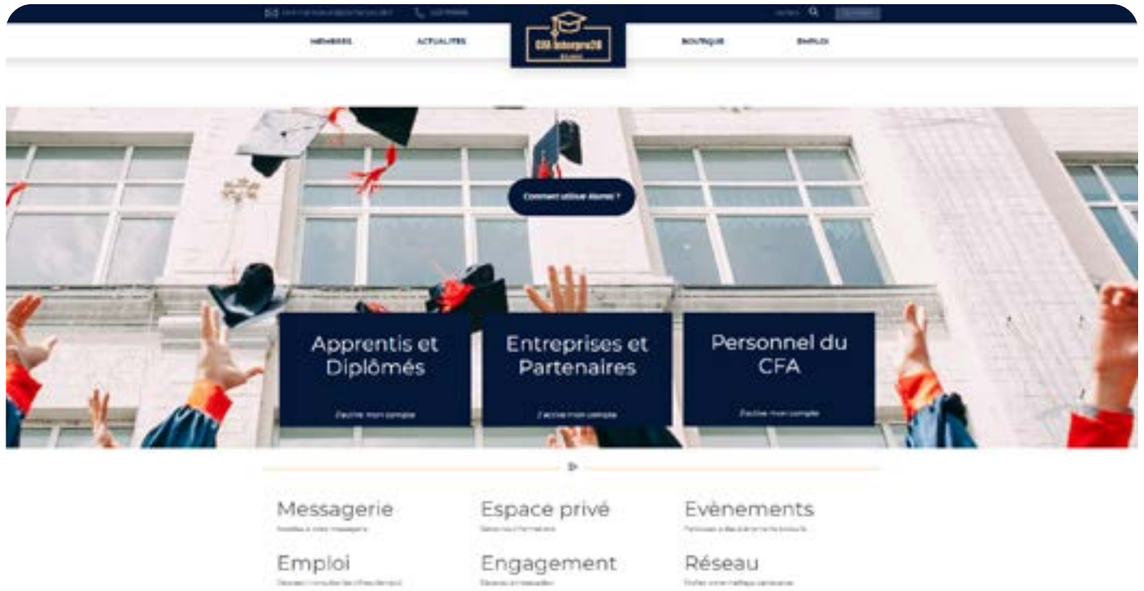
4

**Se faire plaisir**
Le bien-être est essentiel : bien dormir, bien manger et déléguer certains achats à ses proches permet de mieux profiter des fêtes !



# *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**