BULLETIN D'INFO

N°53

JUILLET - DÉCEMBRE 2024

ÉVÈNEMENTS

Zoom sur le CAP PSR

CONCOURS

Trophée des BP

MOBILITÉ

Sortie au Mans

INTERVIEWS

Mia Vacheron, ancienne apprentie en boucherie

CFA Interpro28

ÉDITORIAL

Pour clore cette année 2024, nous sommes heureux de vous transmettre ce bulletin d'information qui, par sa mise en page, arbore un aspect plus « magazine ».

Ces six derniers mois ont été riches en événements. Cette rentrée 2024 a notamment été marquée par le lancement au CFA d'une nouvelle formation : le CAP Production et Service en Restaurations (PSR). Cette formation complète l'offre du pôle hôtellerie-restauration avec un contenu de formation permettant aux apprenants d'acquérir des compétences et des connaissances pour la pratique de métiers en restauration rapide, collective ou en libre-service (cafétéria). Pour les apprentis désireux de poursuivre après leurs deux ans de formation, une suite de parcours est possible dans les métiers de bouche et de l'hôtellerie-restauration.

L'organisation de concours et la participation des apprentis à ces événements restent une priorité pour le CFA. Cette démarche formatrice prépare les apprentis aux exigences du monde professionnel tout en leur permettant de briller dans leur domaine. Ces expériences favorisent non seulement le développement de compétences techniques et personnelles, mais aussi la reconnaissance de leur talent à une échelle locale, régionale ou nationale.
Ce numéro fait la part belle aux sorties pédagogiques réalisées par le CFA. Ces sorties sont bien plus que de simples excursions. Elles représentent un levier puissant pour enrichir la formation des apprentis en les confrontant à des situations concrètes, en stimulant leur curiosité et en renforçant leurs compétences transversales. Lors de ces sorties, les apprentis sont souvent amenés à interagir avec des professionnels et à s'adapter à de nouveaux environnements. De plus, elles favorisent la cohésion entre apprentis et un sentiment d'appartenance au groupe.

Enfin, vous trouverez dans la rubrique « Interviews » le portrait d'anciens apprentis que nous souhaitons mettre à l'honneur pour qu'ils soient une source d'inspiration pour nous tous. Comme celui de Remi Lieu, l'apprenti devenu Chef et co-gérant du restaurant Shii Foo Mii ; de Mia Vacheron, une ancienne apprentie en boucherie qui part s'installer dans les Pyrénées, et d'Andy Lefevre, un jeune carrossier peintre plein de passion et de persévérance.

Je profite de l'occasion que m'offre ce bulletin pour souhaiter aux apprenti(e)s, aux maîtres d'apprentissage, aux employeurs et au personnel du CFA, le plus joyeux des Noëls et une année 2025 pleine de réussite dans leur(s) entreprise(s).

Hervé TESSEREAU,
Directeur du CFA Interpro28

Ce projet est cofinancé par l'union Européenne. L'Europe s'engage en Région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen (FSE).

ÉVÈNEMENTS

4 Résultats aux examens 2024
5 Tendances de la rentrée
6 CS Pâtisserie de boutique
7 CAP Peintre Automobile
8 Zoom sur le CAP PSR
10 Meeting collèges et prescripteurs
11 Les ateliers Paul Bocuse
12 Journée de l'élégance
13 Intervention sécurité routière
14 Formation SST pour les bouchers
14 SOS mains
15 L'Artisanat C'Chartres
16 Du blé au pain
17 Les apprentis du pain
18 DuoDay
19 RSE
20 L'apprentissage au CFA Interpro28

CONCOURS

24 MAF Pâtisserie
25 Jeunes talents, chefs de demain
26 MAF Chocolaterie
27 MAF Boucherie
28 Trophée des BP

MOBILITÉ

30 Mondial de la coiffure
32 Mondial de l'automobile
33 Sortie au Mans
34 À la découverte de Strasbourg
36 Immersion au cœur de l'Auvergne
38 Sortie à Paris
40 Trans'Europe Madrid

INTERVIEWS

42 Mia Vacheron
43 Rémi Lieu
44 Andy Lefevre

ÉVÈNEMENTS

RÉSULTATS AUX EXAMENS 2024

Des taux de réussite encore excellents

En 2024, le CFA Interpro28 de Chartres a présenté 578 apprentis à l'examen, et 87,7% d'entre eux l'ont obtenu, qu'il s'agisse d'un CAP, d'une Mention Complémentaire, d'un Brevet Professionnel, d'un Bac Pro ou encore d'un BTS. Ces résultats sont notamment particulièrement remarquables pour les apprentis inscrits en CAP, qui représentent plus des trois quarts des effectifs. Ces jeunes décrochent ainsi leur premier niveau de qualification dans un contexte d'ouverture où aucune sélection n'est opérée à l'entrée. Cela inclut des apprenants aux profils variés, tels que des jeunes présentant des troubles de l'apprentissage ou dont le français n'est pas la langue natale.

En parallèle, 30 stagiaires de la formation continue ont également présenté une certification, un CAP ou un BP dans des domaines variés comme la boulangerie, la pâtisserie, la maintenance automobile, la coiffure ou encore la cuisine. Parmi eux, 28 ont obtenu leur diplôme, soit un taux de réussite de 93,3 %.

Certaines promotions se distinguent particulièrement cette année avec un taux de réussite de 100 %. C'est le cas des apprentis en CAP Charcutier, en CAP Boucher, en Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente, en Bac Pro Réparation des Carrosseries ou en BP Boulanger.

Ces excellents résultats, souvent supérieurs à la moyenne académique, sont le fruit d'un travail collectif. Ils résultent d'une part de l'investissement et la persévérance des apprentis, et d'autre part, de la qualité de la formation dispensée au CFA. Les apprenants ont également bénéficié d'un accompagnement personnalisé, tant de la part de leurs formateurs que de leurs maîtres d'apprentissage, dont l'implication en entreprise joue un rôle déterminant. Le CFA Interpro28 souhaite également souligner la confiance que les familles accordent à l'établissement pour former et préparer leurs enfants à la vie active.

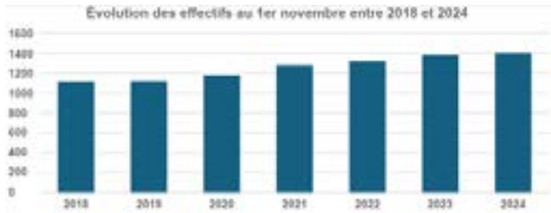
En effet, chaque année, entre 90 et 95 % des diplômés sont en formation ou en emploi dans les six mois suivant leur certification, confirmant ainsi l'efficacité du dispositif, la qualité des formations, et l'implication des entreprises dans la réussite professionnelle des apprenants.

Félicitations à tous les lauréats de cette année ! Ces réussites, individuelles et collectives, illustrent à la fois leur engagement, le dynamisme des acteurs qui les accompagnent, et la force de la collaboration entre le CFA, les entreprises partenaires et les familles.

TENDANCES DE LA RENTRÉE 2024

La barre symbolique des 1 400 apprentis est franchie

Bien que l'augmentation des effectifs soit moins marquée que lors des deux dernières années, la rentrée 2024 se distingue par une légère progression des inscrits tous secteurs confondus alors que le nombre de contrats d'apprentissage enregistrés en France connaît pour la première fois une baisse depuis 2018.



Les formations CAP Accompagnant Éducatif Petite Enfance (AEPE) et le Bac+2 Assistant Manager en Loisirs-Hébergement-Restauration (AMLHR), inaugurées en 2023, confirment leur attrait avec un succès renouvelé pour la rentrée 2024.

Les effectifs, tous diplômes confondus, se stabilisent dans les secteurs du commerce, de la salle, de la coiffure, de la maintenance et de la carrosserie automobile. Cependant, une diminution notable est observée en première année de CAP Équipier Polyvalent du Commerce (EPC). Cette baisse mérite toutefois d'être mise en perspective avec la croissance importante enregistrée dans cette formation ces quatre dernières années. En effet, le nombre de contrats signés pour cette rentrée demeure le deuxième plus élevé des six dernières années.

Cette baisse des nouveaux contrats, conjuguée aux craintes liées à la révision des aides accordées aux entreprises pour l'embauche d'apprentis, pourrait entraîner des répercussions sur les prochaines rentrées. Il apparaît donc indispensable de poursuivre les efforts de diversification de l'offre en introduisant des diplômes complémentaires, ou de niveau supérieur, afin d'attirer un vivier élargi de candidats.
Enfin, les formations CAP Peintre Automobile (PEA) et Chocolaterie-Confiserie (Choc) connaissent également une forte demande cette année. Le CAP PEA bénéficie de la fermeture du Baccalauréat Professionnel Réparation des Carrosseries, tandis que le CAP Choc séduit des entreprises au-delà des frontières départementales : 50 % des apprentis inscrits effectuent leur formation dans des entreprises situées dans des départements limitrophes.

CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

La Mention complémentaire devient «Certificat de Spécialisation»

Pour cette rentrée 2024, le paysage de la formation en pâtisserie évolue avec la transformation de la « Mention Complémentaire Pâtisserie spécialisée » en « Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique ». Cette réforme répond aux attentes des professionnels et aux évolutions du métier, tout en permettant une adaptation aux nouvelles exigences des consommateurs.

Voici un aperçu des changements majeurs et des orientations pédagogiques liés à cette transformation.

La rénovation du diplôme, attendue par la profession, vise à mieux répondre aux besoins des pâtissiers face aux évolutions du secteur. Le métier s'est largement diversifié avec l'arrivée de nouvelles techniques, la prise en compte du développement durable, et les attentes élevées en matière de qualité nutritionnelle et gustative des produits.

Le Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique prépare les apprentis à exceller dans des tâches spécifiques à la production d'entremets, de petits gâteaux, de croquembouches, et d'autres créations pâtissières élaborées. Les apprenants maîtriseront également la transformation des fruits frais, la préparation de fabrications glacées non turbinées, et les techniques spécifiques au montage de croquembouches et à la réalisation de décors en nougatine et pastillage.

Les nouvelles pratiques liées au développement durable sont au cœur de cette réforme. Les apprenants seront formés aux principes de gestion durable des ressources, en respectant la saisonnalité des produits et en luttant contre le gaspillage alimentaire.

CAP PEINTRE AUTOMOBILE

Le CAP peinture en carrosserie devient le CAP peintre automobile à partir de la session d'examens 2025

Ce CAP que les apprentis préparent en 1 an après une formation CAP Carrossier Automobile, prend en compte les évolutions techniques et technologiques (le référentiel précédent datait de 2007). Il s'articule désormais sur le plan technique autour de deux blocs de compétences :

Intervention et réparation sur un élément

- Collecter les informations nécessaires à l'intervention
- Appliquer la méthodologie de réparation
- Remettre en conformité
- Contrôler la qualité de son intervention

Préparation et application des peintures

- Réaliser la préparation des fonds et des surfaces
- Appliquer les différents types de peinture
- Contrôler la conformité d'une application

Le niveau d'autonomie attendu est plus ou moins élevé selon les compétences.

Ce CAP ne forme pas seulement à la peinture de véhicules, mais aussi à la maîtrise des aspects de réparation et d'entretien des surfaces. En sortant de cette formation, les diplômés peuvent travailler dans des garages, des entreprises de carrosserie, ou même se lancer dans l'entrepreneuriat.

Une ouverture vers des évolutions de carrière.
Le CAP Peintre Automobile constitue une excellente base pour des spécialisations ultérieures, comme les nouvelles techniques de carrosserie ou la personnalisation de véhicules haut de gamme. Il offre aussi la possibilité de poursuivre sa formation vers un Bac pro carrossier peintre ou d'autres certifications spécialisées telles que le titre à finalité professionnelle Carrossier Peintre, et ce, toujours sous la forme d'un contrat d'apprentissage.

ZOOM SUR LE CAP PSR

Une formation polyvalente en restauration

Le CAP - Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) est une formation mise en place au CFA Interpro28 à la rentrée 2024. Vingt-quatre apprentis sont formés à la préparation de plats simples, à l'accueil et à l'information des clients, tout en veillant au respect des règles d'hygiène et à la qualité des services proposés.

Objectifs de la formation

- Réaliser des préparations culinaires adaptées aux différents types de restauration (rapide, collective, à thème)
- Maîtriser les techniques de service dans ces différents types de restauration, réapprovisionner des espaces de distribution, accueillir les clients, gérer les commandes (sur place, à emporter)
- Assurer l'entretien du matériel, des locaux et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Comprendre et appliquer les normes de qualité et de sécurité dans les cuisines professionnelles

Les débouchés professionnels

Le ou la titulaire du CAP PSR exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide
- restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement…)
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire…)
- les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.

Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles

Les types d'emplois accessibles

- Agent en restauration rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria
- Agent polyvalent

Poursuites de formation

À l'issue de ce CAP en deux ans, les apprentis ont la possibilité de poursuivre leur formation en s'orientant vers un CAP Cuisine, un CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant, un CAP Charcuterie-Traiteur en un an, ou encore dans les métiers de la farine avec un CAP Boulanger ou CAP Pâtissier.

Que deviennent les apprenants en apprentissage après cette formation ?

46% sont en emploi 6 mois après la fin de la formation (tout type d'emploi salarié)
24% sont inscrits en formation (formation supérieure, redoublants, changement de filière)
30% sont dans d'autres cas (recherche d'emploi, à l'étranger, indépendant, etc.)

Données issues du dispositif InserJeunes 2022

MEETING COLLÈGES ET PRESCRIPTEURS

Renforcer les liens avec les établissements du département

Le 9 octobre, 33 représentants issus de 18 établissements du département (10 collèges, 5 CIO, 2 Missions Locales et l'ADSEA de Lèves) ont participé à un meeting organisé au sein du CFA.

Cette rencontre avait pour objectif de renforcer les liens entre le CFA, les collèges et les prescripteurs. Elle a permis de promouvoir l'apprentissage et de valoriser l'offre de formations.

À cette occasion, les coordinateurs de secteur ont pu travailler avec deux apprentis dans le but de présenter leur parcours de formation de façon interactive sous forme de questions/réponses.

Il s'en est suivi la visite des locaux et des équipements permettant aux participants de mieux comprendre l'environnement de formation des apprentis.

Pour clore cette matinée, un moment de convivialité a été organisé au restaurant d'application, avec un service assuré par les apprentis cuisiniers et serveurs dans le but de mettre en valeur les compétences acquises lors de leur période en apprentissage et d'échanger avec le personnel du CFA.

D'après l'enquête de satisfaction, l'événement a été un véritable succès puisque les participants ont exprimé un vrai engouement concernant l'organisation, le contenu des présentations et la qualité des échanges. La visite des plateaux techniques a suscité un intérêt particulier, offrant une immersion dans le quotidien des apprenants. Le cocktail déjeunatoire, préparé et servi par les apprentis, a été très apprécié et a pu souligner leur savoir-faire.

LES ATELIERS PAUL BOCUSE

Nouvelle édition des ateliers d'initiation à la gastronomie avec la Fondation Paul Bocuse

Le 16 octobre, le CFA Interpro28 a eu le plaisir d'ouvrir une nouvelle édition des ateliers d'initiation aux métiers de cuisinier et maître d'hôtel, en partenariat avec la Fondation Paul Bocuse. Ces ateliers, à destination de dix élèves de 4e et 3e, offrent l'opportunité de découvrir les métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie à travers des activités pratiques et ludiques.

Depuis 2004, la Fondation Paul Bocuse organise des ateliers d'initiation à la gastronomie pour valoriser les métiers par une approche positive et encourager les jeunes à choisir ces orientations professionnelles.

La Fondation Paul Bocuse en partenariat avec le CFA Interpro28 s'engage depuis 2014 dans la transmission du savoir-faire culinaire des métiers de la restauration. Les ateliers permettent aux jeunes de s'initier aux techniques de cuisine, ainsi qu'aux arts de la table, sous la supervision de Magali Martin, Sylvain Veron, Rachid Dermouche et Dominique Lhomme, formateurs impliqués du CFA Interpro28.

À l'issue des dix séances, soit le 2 avril 2025, chaque collégien recevra un diplôme, symbole de son engagement et de son initiation au monde de la gastronomie.

JOURNÉE DE L'ÉLÉGANCE

Un grand succès pour l'édition 2024, avec des récompenses pour le personnel et les apprentis

L'édition 2024 s'est tenue le 10 septembre. Elle a rencontré un plus grand succès que l'année précédente, et notamment auprès des apprentis. Les membres du personnel ont aussi joué le jeu en arborant des tenues vestimentaires élégantes et en partageant de beaux messages.

Au total, ce sont plus de 26 photos qui ont été adressées au jury composé des collaborateurs de la Communication et de la Qualité.

Dans la catégorie « Apprentis », la médaille de bronze a été décernée à Raphaël Bogaert, la médaille d'argent aux apprentis en BP Arts de la cuisine (2AC21) et la médaille d'or aux apprentis en CAP Cuisine (2CS04).

Dans la catégorie « Personnel », la médaille de bronze a été décernée au service des Éducateurs, la médaille d'argent au service Administration générale et financière et la médaille d'or à Mickaël Courson et Mickaël Pichard, formateurs en carrosserie.

Des goodies ont été offerts aux lauréats.

INTERVENTION SÉCURITÉ ROUTIÈRE

Le CFA Interpro28 a participé à deux importantes interventions en lien avec la sécurité routière

Le jeudi 3 octobre, Maxence DELAHAIE, Chef du bureau de la sécurité routière d'Eure-et-Loir, accompagné des représentants de la brigade des motards, du SDIS et de la police municipale de Chartres, est venu sensibiliser les apprenants aux dangers de la route. Cette intervention a particulièrement mis l'accent sur les risques liés à la consommation de stupéfiants et d'alcool au volant, deux facteurs majeurs d'accidents.

Le vendredi 4 octobre, un groupe de douze apprentis du CFA interpro28 a pu assister aux Assises de la sécurité routière à la CCI Eure-et-Loir en la présence d'Hervé Jonathan, Préfet d'Eure-et-Loir, Florence Guillaume, déléguée interministérielle à la Sécurité Routière, et Jean Todt, ambassadeur de la Sécurité Routière auprès de l'ONU

FORMATION SST POUR LES BOUCHERS

Les apprentis en BP Boucher certifiés Sauveteurs Secouristes du Travail

À l'initiative de Christelle Bihoreau, formatrice en PSR, SST et sciences appliquées, une formation initiale de SST a été dispensée aux apprentis en BP Boucher 2e année les 20 et 21 octobre 2024. Pendant deux jours, ils ont appris à protéger, examiner, alerter et secourir. À l'issue de la formation, ils ont passé (avec brio) l'examen final. Ils sont désormais Sauveteur Secouriste du Travail mais également acteur de prévention.

SOS MAINS

Prévention aux risques d'accident de la main

Le CFA Interpro28 a reçu le Réseau Prévention Main Centre pour une session de sensibilisation aux risques d'accident de la main. Durant deux heures les apprentis en CAP Boucher ont été informés des facteurs de risque et des moyens de prévention afin de limiter les accidents de la main.

L'ARTISANAT C'CHARTRES

Les apprentis boulangers en démonstration lors de l'Artisanat C'Chartres

Lors de l'Artisanat C'Chartres des 3 et 4 octobre au parc des expositions L'Illiade, les apprentis boulangers du CFA Interpro28 ont pris possession du stand de la chambre patronale des Artisans Boulangers d'Eure-et-Loir pour une démonstration et la promotion des métiers de la boulangerie. Lors de ce TP délocalisé, les apprentis ont pu montrer leur savoir-faire au public et aux élus et institutionnels venus nombreux sur le salon.

Ainsi, Guillaume Kasbarian, ministre de la Fonction publique, de la simplification et de la transformation de l'action publique, et Françoise Gatel, ministre déléguée à l'Artisanat ont rencontré les jeunes et se sont essayés, pour l'occasion, au roulé de croissant aux côtés de Denis Brichet.

DU BLÉ AU PAIN

Un partenariat pour découvrir la chaîne de production, du blé au pain

Dans le cadre du projet pédagogique « Du blé au pain » mis en place avec le Campus Natur'Alim de Chartres (anciennement l'EPLEFPA de Chartres La Saussaye), et la Minoterie Viron, les apprentis en 2e année en BP Boulangerie se sont rendus à l'exploitation agricole du lycée agricole le 1er octobre.

Accueillis, avec leur formateur Emmanuel Tellier, par les élèves de Terminale Bac Pro CGEA du Lycée ainsi que la Directrice de l'exploitation agricole Clémence Isac et son équipe, ils ont pu visiter l'exploitation agricole et découvrir la culture du blé.

« Ce projet a pour objectif de faire se rencontrer les uns et les autres afin de leur permettre de découvrir une profession complémentaire à la leur, dans la chaîne alimentaire », précise Emmanuel Tellier.

Le 19 novembre, les deux groupes se sont retrouvés à la minoterie Viron du Coudray pour visiter l'immense moulin capable d'écraser 25 000 tonnes de blé par an. A travers les différents étages du bâtiment, les élèves et les apprentis ont profité des explications du Chef meunier sur les outils de production et sur les étapes de la transformation du blé en farine : nettoyage, humidification, broyage, ensachage… Cette visite s'est terminée par la rencontre du boulanger démonstrateur qui a pu décrire les différentes farines et les façons de les travailler.

La prochaine et dernière rencontre du projet pédagogique se fera le 28 janvier au CFA lors de laquelle les lycéens du Campus Natur'Alim seront initiés au métier de la boulangerie dans le cadre d'une journée de travaux pratiques.

LES APPRENTIS DU PAIN

La mini-série de la Toque Magazine

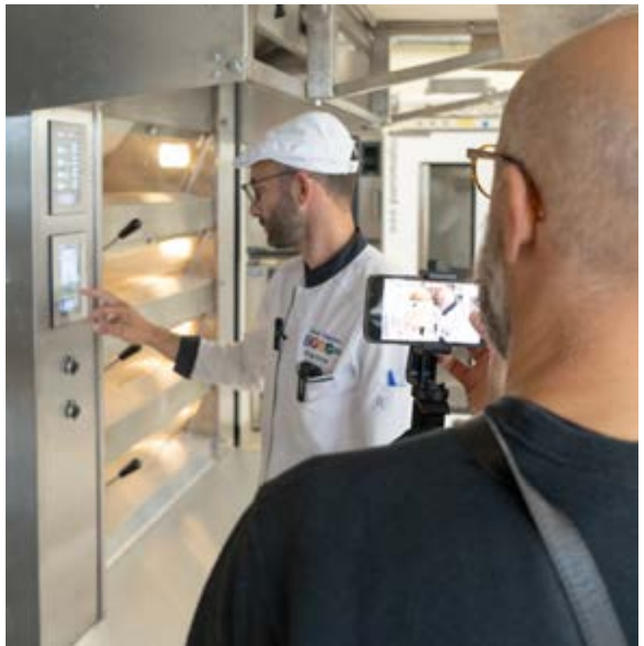
Réalisée en collaboration avec le CFA Interpro28, « Les apprentis du pain » est une mini-série du magazine de référence pour les professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie, La Toque.

Cette série en quatre épisodes nous plonge au cœur du quotidien du groupe de CAP Boulangerie connexe, révélant ainsi les coulisses du métier et de l'apprentissage.
Les objectifs de la série sont :

- Mettre en lumière l'apprentissage : Montrer la richesse et la diversité des formations en boulangerie.
- Valoriser l'artisanat : Souligner le savoir-faire des artisans boulangers et l'importance de transmettre ce patrimoine.
- Inspirer les jeunes : Encourager les vocations et susciter l'intérêt pour les métiers de bouche.

Pour enrichir le récit, deux jeunes sont suivis chez leur maître d'apprentissage : Solène et Alan.
Entre défis, réussites et doutes, La Toque rapporte leurs expériences professionnelles mais aussi humaines.

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



DUODAY

Le CFA Interpro28 renouvelle son implication dans l'opération DuoDay

DuoDay s'inscrit dans la Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées. Cette opération consiste pour une entreprise, une collectivité ou une association, à accueillir une personne en situation de handicap, pour former un duo avec un professionnel de la structure volontaire. Le DuoDay permet aux employeurs de découvrir les atouts et les qualités professionnelles de personnes en situation de handicap, tout en offrant l'opportunité à ces dernières de découvrir un environnement de travail, et de lutter contre les préjugés.
Le 21 novembre 2024, le CFA Interpro28 a accueilli deux stagiaires au sein de l'établissement.

Johan est actuellement en recherche d'emploi et suit des ateliers pour faciliter sa reconversion vers les métiers de l'administratif. Après une visite du CFA, Ludivine Lepinay a pris le temps de présenter à Johan les différentes tâches du quotidien de son service, et notamment, la saisie comptable et la gestion commerciale avec l'édition de facture de vente, à travers les outils Sage, Ypareo et le logiciel Excel.
Johan souhaite que cette expérience lui apporte des connaissances complémentaires et l'aide à trouver plus facilement un emploi sur le bassin chartrain.

De son côté, Malika Landoulsi a accueilli Joachim pour lui faire découvrir les tâches quotidiennes liées au Centre De Ressources. Joachim s'intéresse aux métiers du secteur Documentation. Il a déjà effectué des stages en librairie et dans des bibliothèques. Lecteur de romans classiques et de science-fiction, il est animé par l'envie de partager des documents écrits.

Lors de cette journée, Joachim a pu voir les différentes étapes du bulletinage (enregistrement de publications périodiques), de la veille informationnelle, de la gestion des prêts et des retours, et de la saisie de nouveaux livres dans l'outil de gestion documentaire.

RSE

Le CFA s'engage dans une démarche RSE

Dans un contexte où les enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux occupent une place croissante, le CFA s'engage dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). En collaboration avec Gwenola Tomine, consultante AFNOR, cette initiative marque une étape clé dans la volonté du CFA de concilier excellence pédagogique et responsabilité collective.

Le label « Engagé RSE », un choix stratégique

Le Label « Engagé RSE » est une certification qui reconnaît les entreprises ayant intégré des pratiques responsables et durables dans leurs opérations.
Choisir de devenir « Engagé RSE », c'est adresser un signal fort : celui d'une organisation qui assume les impacts de ses décisions et s'engage à contribuer aux Objectifs du Développement Durable des Nations-Unies, au quotidien.
Basé sur les référentiels et standards internationaux, le Label « Engagé RSE » évalue le niveau d'intégration de la RSE dans la stratégie et le management de l'organisation et qualifie le niveau de maturité de l'organisation en RSE.

Les avantages de la labellisation sont multiples :

- Renforcement de la crédibilité et de la confiance auprès des parties prenantes
- Renforcement de l'attractivité
- Avantage concurrentiel sur le marché
- Motivation et engagement des employés
- Meilleure gestion des risques et des opportunités

Une démarche collective et participative

Conscient que la réussite d'une telle démarche repose sur l'implication de tous, le CFA encourage activement ses partenaires, apprentis, formateurs et équipes administratives à contribuer à cet engagement.
Des comités de pilotage interservices et des temps d'échanges individuels ont été créés pour recueillir les idées et les initiatives de chacun.
En cette fin d'année 2024, le CFA et ses équipes ont déjà procédé à une analyse de la situation actuelle à travers une cartographie des parties prenantes et un diagnostic sur les pratiques environnementales, sociales et économiques du CFA. Cette première phase a permis l'identification des enjeux à prioriser.

Les prochaines étapes

Sur les premiers mois de l'année 2025, les équipes du CFA élaboreront une stratégie RSE qu'ils formaliseront à travers la rédaction d'une politique RSE.
Il s'en suivra le déploiement du plan d'actions pour l'atteinte de chaque objectif fixé dans la politique RSE.
La finalité de ce travail étant l'obtention du label « Engagé RSE ISO 26000 », une fois l'évaluation validée par AFNOR Certification, qui identifiera le niveau de maturité RSE du CFA.
En s'inscrivant dans cette dynamique, le CFA souhaite devenir un acteur exemplaire, capable de former des professionnels qualifiés tout en répondant aux défis sociaux et environnementaux de demain.

L'APPRENTISSAGE AU CFA INTERPRO28

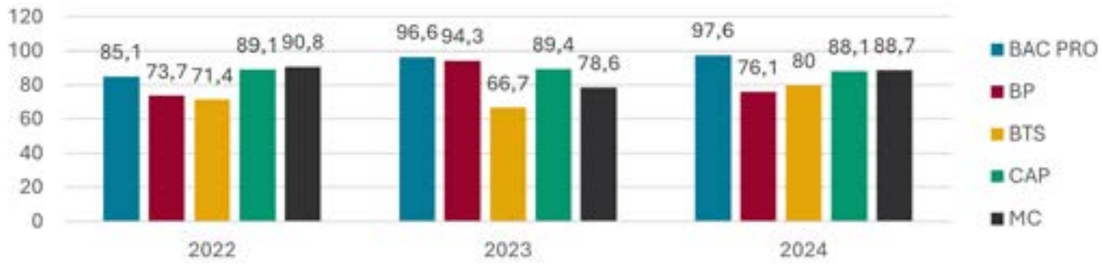
Un engagement fort pour l'avenir des jeunes et des entreprises

L'apprentissage est bien plus qu'un parcours de formation. Il représente une passerelle vers la réussite pour les jeunes, qui y voient un tremplin vers la vie active, et pour les entreprises qui, en accueillant des apprentis, investissent dans leur propre avenir. Le CFA Interpro28, engagé et porteur de valeurs fortes, est ainsi un choix privilégié pour construire ensemble une société dynamique et inclusive.

Un modèle de formation axé sur la réussite et l'insertion professionnelle.

Depuis 2010, le taux de réussite aux examens au CFA Interpro28 est en moyenne supérieur à 84 %, atteignant même 87,7 % en 2024.

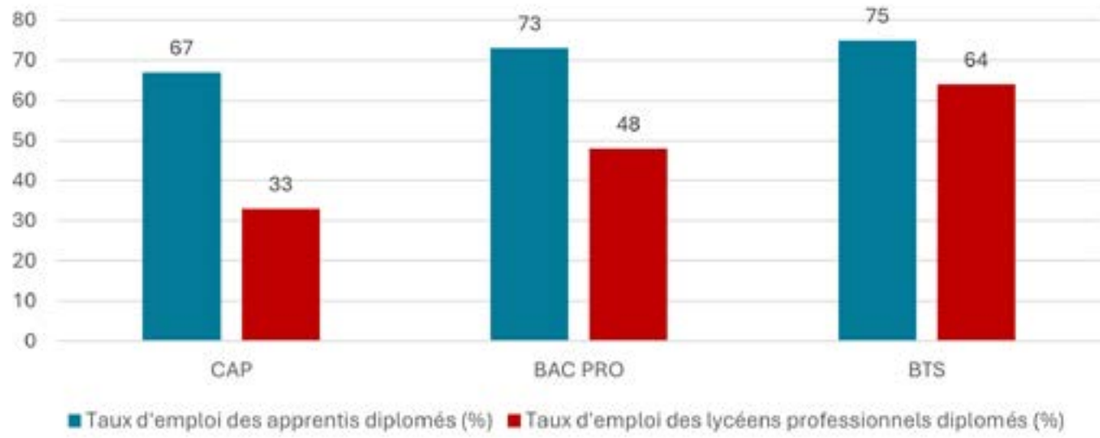
Évolution du taux de réussite par diplôme au CFA Interpro28 (2022-2024) en %



Sur les 578 apprentis ayant passé leur examen cette année, 507 ont obtenu leur diplôme. Ces résultats témoignent de l'engagement dans l'accompagnement des apprentis et de leur motivation, soutenue par un encadrement de qualité et des installations modernes.
Au-delà de la réussite aux examens, l'insertion professionnelle est une priorité pour le CFA Interpro28, illustrée par un taux d'emploi de 89 % parmi les apprentis de la promotion 2023, six mois après l'obtention de leur diplôme. Ce résultat dépasse nettement les taux d'insertion observés à l'échelle nationale : en moyenne, 67 % des apprentis de niveau CAP à BTS trouvent un emploi salarié six mois après la fin de leur formation (Source : DARES n°72- Résultats sorties d'études en 2022).

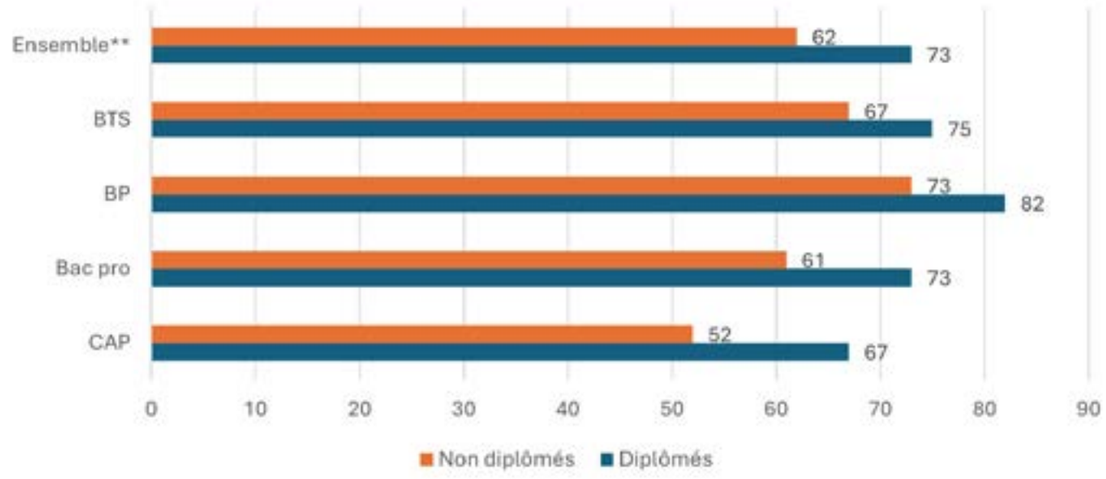
Pour les lycéens professionnels, le taux d'insertion est bien inférieur : ainsi, seuls 48 % d'entre eux occupent un emploi salarié dans le secteur privé six mois après leur diplôme (Source DEPP-n°23.52 et 23.53).

Comparaison des taux d'emploi par diplôme et type d'étude



Par ailleurs, obtenir son diplôme joue un rôle déterminant dans l'accès à l'emploi. Selon les données du ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, 73 % des alternants diplômés sont en emploi six mois après leur sortie d'études, alors que seuls 62 % des jeunes non-diplômés trouvent un emploi dans ce même délai (Source DEPP-n°23.52 et 23.53). Ces données soulignent l'importance du diplôme en tant que levier essentiel pour accéder à un emploi stable et qualifiant.

Taux d'emploi salarié des apprentis 6 mois après une sortie d'études en 2022, par obtention du diplôme préparé (en %)*



* L'information sur l'obtention du diplôme n'est pas connue pour respectivement 13 %, 8 %, 13 % et 9 % des sortants de CAP, bac pro, BP et BTS en 2022 ; ils sont exclus de l'analyse. ** Autres certifications non comprises.

Transmettre des valeurs et des savoir-faire au cœur des métiers

L'apprentissage au CFA Interpro28 va bien au-delà de la théorie. Avec 26 formations couvrant 8 secteurs d'activité, de nombreux jeunes bénéficient d'une immersion dans un environnement professionnel authentique, où ils acquièrent des savoir-faire techniques lors de séquences de formation sur des plateaux techniques récents, et se familiarisent avec les valeurs de leur futur métier.

Il convient de rappeler que « L'apprentissage est une forme d'éducation alternée associant :
1° Une formation dans une ou plusieurs entreprises, fondée sur l'exercice d'une ou plusieurs activités professionnelles en relation directe avec la qualification objet du contrat entre l'apprenti et l'employeur ;
2° Des enseignements dispensés pendant le temps de travail dans un centre de formation d'apprentis, dont tout ou partie peut être effectué à distance. Article L. 6211-2 du Code du travail

Les entreprises partenaires, en recrutant ces apprentis, participent à cette transmission de valeurs. Un apprenti formé dans une entreprise incarne l'avenir du savoir-faire, garantissant la pérennité des compétences et la continuité de la culture d'entreprise, tout en apportant un regard neuf pour dynamiser les équipes. Nombre d'employeurs dans ces secteurs sont d'ailleurs eux-mêmes issus de la voie de l'apprentissage, renforçant leur engagement à partager leurs compétences avec les nouvelles générations.

Une mission sociale et inclusive pour l'égalité des chances

L'apprentissage est une opportunité unique de développement personnel et professionnel pour des jeunes aux parcours variés. Le CFA Interpro28 place cette mission sociale au cœur de ses priorités, en particulier pour les jeunes issus de quartiers prioritaires, de zones rurales, et pour les personnes en situation de handicap. Au cours de l'année scolaire 2023-2024, la référente sociale a ainsi accompagné 120 apprentis, les soutenant individuellement pour faciliter leur réussite et favoriser leur intégration.

Par ailleurs, le CFA Interpro28 s'engage activement dans l'éducation à la citoyenneté et la prévention des risques pour offrir un environnement d'apprentissage sécurisé et responsable. La référente en actions de prévention des risques et citoyenneté coordonne des initiatives en partenariat avec divers organismes externes. Pour l'année 2023-2024, elle a organisé des interventions autour de 24 thématiques. Parmi celles-ci, on retrouve des programmes de lutte contre le tabagisme en collaboration avec le Cicat (Centre d'Information et de Consultation en Alcoologie et Toxicomanie), des ateliers sur les risques chimiques et les addictions en collaboration avec Sistel (Service interprofessionnel de santé au travail en Eure-et-Loir), des séances sur le cyberharcèlement en partenariat avec la Police nationale, et, plus récemment, une intervention sur la sécurité routière le 3 octobre dernier menée par les services de la préfecture d'Eure-et-Loir.

En recrutant un apprenti, les entreprises contribuent à cet effort d'inclusion, offrant à chaque jeune une chance de réussir, quel que soit son milieu d'origine. Ce choix sensibilise aussi les équipes à la richesse de la diversité, renforçant la résilience et l'ouverture de l'entreprise.

Accompagnement et suivi de proximité pour les entreprises

Le CFA Interpro28 facilite l'intégration des apprentis dans les entreprises en simplifiant les démarches administratives et en assurant un suivi de qualité. En prenant en charge la rédaction des contrats d'apprentissage (formulaires en ligne) et leur dépôt auprès des OPCO (Opérateurs de compétences), chaque collaboration entre une entreprise et un apprenti est optimisée pour une réussite mutuelle. La médiatrice du CFA joue un rôle clé en apportant soutien et conseils aux apprentis, aux employeurs et aux familles, contribuant ainsi à résoudre les éventuelles difficultés relationnelles qui peuvent émerger.

Le CFA organise également des réunions de concertation pour permettre aux recruteurs d'échanger sur la progression pédagogique, notamment dans le cadre de nouveaux diplômes. Ces rencontres offrent aux entreprises l'opportunité de recevoir des mises à jour régulières sur les compétences et l'évolution de leurs apprentis, facilitant l'adaptation des missions confiées et assurant une meilleure cohérence entre la formation théorique et les besoins réels du poste. Cela permet aussi aux participants de partager des retours d'expérience et des bonnes pratiques avec d'autres professionnels, tout en renforçant leur lien avec le CFA pour une collaboration plus efficace et proactive.

Les recruteurs bénéficient d'interlocuteurs privilégiés pour répondre à leurs besoins, et des rencontres thématiques (dont les sujets sont choisis par eux-mêmes) sont organisées pour renforcer leur engagement et leur satisfaction dans l'accompagnement des apprentis en formation.

Un apprentissage ouvert sur le monde

En intégrant des possibilités d'apprentissages transfrontaliers et des expériences de mobilité européenne, le CFA Interpro28 prépare les apprentis à un monde en constante évolution.
Dans le cadre du programme Erasmus, 6 bourses ont été attribuées sur l'année 2023-2024 pour des stages à l'étranger. Un groupe de 20 apprentis en Terminale Bac Pro Maintenance des Véhicules Automobiles a également participé à une sortie Trans'Europe en Italie. Cette ouverture à l'international permet aux jeunes de développer leur autonomie et leur ouverture culturelle, des atouts essentiels pour les entreprises prêtes à relever les défis de demain.

Par ailleurs, le CFA Interpro28 a mis en place 15 sorties pédagogiques pour des groupes d'apprentis dans le cadre de la mobilité nationale, avec des visites enrichissantes comme le Mondial de l'Automobile, le Mondial Coiffure & Beauté (MCB) ou des visites de palaces parisiens.

S'engager pour l'avenir

L'apprentissage est la clé pour construire une société dynamique, inclusive et porteuse de valeurs solides. Accueillir un apprenti formé au CFA Interpro28, c'est s'engager dans une démarche responsable et investir dans le développement de l'entreprise. De nombreuses entreprises partenaires choisissent cet établissement pour former les talents de demain, contribuant ainsi à faire de l'apprentissage un vecteur de réussite et de transmission, au service des jeunes, des entreprises et du territoire.

Ainsi, en accueillant et en formant des apprentis, le CFA Interpro28 participe activement à l'effort de qualification des jeunes et des personnes en situation de handicap sur son territoire et cette contribution bénéficie à l'écosystème local. Le CFA agit dans un esprit d'engagement collectif, en gardant à l'esprit et dans ses actions que « l'apprentissage concourt aux objectifs éducatifs de la nation » (Code du travail, article L. 6211-1).

CONCOURS

MAF PÂTISSERIE

Sélections Départementales du Concours du Meilleur Apprenti Pâtissier d'Eure-et-Loir 2024

Ce concours prestigieux, qui s'est tenu le lundi 23 septembre 2024, a rassemblé les meilleurs talents en formation pour une épreuve de haut niveau sous le thème « Festivités sucrées ».

Les candidats ont eu 7 heures pour réaliser une série de créations pâtissières exigeantes, allant des gâteaux de voyage aux bûches de Noël, en passant par des galettes des rois, des mignardises et des bonbons au chocolat. Chaque réalisation devait comporter des textures variées et une décoration soignée, en harmonie avec le thème imposé.

Après une évaluation rigoureuse portant sur l'aspect, la finition, et bien sûr la dégustation, voici le classement des apprentis distingués cette année :

1re place RICO Ines – Entreprise : La cerise sur le Gâteau DREUX
2e place RABIER Mathis – Entreprise : Mickael Chambon à ORGERES EN BEAUCE
3e place. NINO Patricia – Entreprise : Le Château de Primard à GUAINVILLE
4 ex aequo. FESNIERES Justine – Entreprise : Aux délices du Martroi JANVILLE EN BEAUCE
4 ex aequo. VIEIRA Morgane – Entreprise : L'atelier de l'Ozanne à BROU
4 ex aequo. VIEIRA Nicolas – Entreprise : Atout sucré à JOUY

Tous les participants ont fait preuve d'une grande maîtrise technique et d'un sens artistique remarquable, sous l'œil attentif du jury composé de professionnels renommés du secteur de la pâtisserie.

JEUNES TALENTS, CHEFS DE DEMAIN

Concours national de cuisine

Lundi 30 septembre, le CFA Interpro28 a accueilli la 4e phase qualificative du concours Jeunes talents, Chefs de demain. 8 candidats dont 4 euréliens ont participé à l'épreuve qui consistait à réaliser un plat, « Pintade sublimée de A à Z, carotte fane et pomme de terre » dans un délai de 2h30.

Un jury de prestige était réuni pour l'occasion avec la présence du Chef Fabrice Prochasson, MOF et Président de l'Académie Culinaire de France ; Jacky FRÉON, premier gagnant du Bocuse d'or en 1987 et MOF ; Bernard Vaussion, ancien chef au Palais de l'Elysée.
Parmi les nombreux invités, étaient présents ce jour-là, Philippe Vigier, député de la 4e circonscription d'Eure-et-Loir ; Rudy Carnis, président de l'Union des Métiers et de l'Industrie de l'Hôtellerie d'Eure-et-Loir ; Guillaume Bonnet, adjoint à l'Amélioration du cadre de vie et du Commerce à la ville de Chartres.
La première place du concours a été décrochée par Timothé Bernard de Loire-Atlantique, lui ouvrant les portes de la grande finale qui s'est déroulée le 25 novembre à Dijon.

MAF CHOCOLATERIE

Solène Chesneau, apprentie d'exception du CFA Interpro28, qualifiée pour la finale nationale du MAF en chocolaterie-confiserie !

Solène Chesneau, talentueuse apprentie du CFA Interpro28, a brillamment décroché son ticket pour la finale nationale du prestigieux concours « un des Meilleur Apprenti de France » (MAF) dans la catégorie confiserie-chocolaterie. Lors de la compétition qualificative qui s'est déroulée le lundi 23 septembre en Ille-et-Vilaine (Bretagne), Solène a su faire preuve de maîtrise technique et de créativité pour se démarquer dans cette épreuve intense de 7 heures.

Le CFA et l'ensemble de son équipe pédagogique ont été extrêmement fiers de cette qualification qui reflète l'excellence de la formation proposée au sein de l'établissement, ainsi que l'engagement de ses apprentis à viser l'excellence dans leur domaine.

Grâce à cette performance remarquable, Solène a pu représenter fièrement la région lors de la finale nationale MAF qui s'est déroulée le 29 octobre à l'École de Paris des Métiers de la Table.
Bien que la première place ne lui ait pas été attribuée, Solène garde un souvenir impérissable de cette expérience unique.

« Cette aventure a été incroyable. Je suis forcément déçue de ne pas avoir gagné, mais ces trois jours resteront gravés dans ma mémoire. Ce concours m'a transformé et fait grandir. J'ai rencontré des personnes formidables, toutes bienveillantes, et je suis fière du travail accompli. La gagnante

Crédit : instagram.com/solene.chsn_patisserie/

mérite amplement sa victoire. Nous avons tous donné le meilleur de nous-mêmes et cette expérience restera inoubliable. Je tiens également à remercier chaleureusement tous ceux qui m'ont soutenu tout au long de cette aventure. Je ne regrette rien. »

Ce témoignage émouvant illustre parfaitement l'esprit du concours, où, le dépassement de soi, apprentissage et solidarité sont au cœur de la compétition.

MAF BOUCHERIE

Technique et précision à l'honneur dans ce concours exigeant

La sélection départementale du concours MAF Boucherie s'est déroulée le lundi 18 novembre au CFA.

Les sept candidats devaient exécuter le travail suivant :

- Désossage, parage et ficelage d'un gigot d'agneau
- Désossage et parage d'un filet de porc et de la pointe
- Désossage d'une mandoline de bœuf et séparation des morceaux
- Epluchage de la macreuse et ficelage d'un rôti
- Ficelage d'un rôti de porc
- Elaboration de trois paupiettes de porc dans la pointe
- Présentation et décoration de l'ensemble

Le jury, composé de Coralie BERCHET de la Boucherie Berchet à Châteauneuf en Thymerais, Yanis COREN d'Intermarché Les 3 ponts à Chartres et Gaëtan BOIX de la Boucherie Boix à Saint-Prest, a rendu le palmarès suivant :

1 - Marius BENOIST - Pilon Viandes à Saint-Germain-en-Laye
2 - Enzo BAILLY - Boucherie Senonchoise à Senonches
3 - Kenzo FOUCAULT - Boucherie Franck BOULAY à Nogent Le Rotrou

Les deux premiers sont qualifiés pour la sélection régionale qui se déroulera à Blois en février 2025.

TROPHÉE DES BP

Le handicap au cœur d'un concours culinaire engagé

Lundi 18 novembre, le pôle restauration a accueilli la quatrième édition du Trophée des BP.

Créé à l'initiative des formateurs techniques du pôle Restauration, ce concours, destiné aux apprentis de 2e année en BP Arts de la Cuisine et Arts du Service et Commercialisation en Restauration, met en lumière le savoir-faire des apprentis dans l'année de l'obtention de leur diplôme. Le parrain de cette 4e édition était Rémi Lieu, ancien apprenti en cuisine au CFA Interpro28, aujourd'hui Chef et Co-gérant du restaurant Shiifoomii à Saint-André-Lez-Lille (59).

Le thème retenu pour cette édition était le handicap. En partenariat avec Phare 28 et Cap Emploi, le concours s'inscrivait dans le cadre du projet «De la cuisine vers l'emploi». Cet événement marquait également le lancement de la 28e Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées. Chaque candidat BP Arts de la Cuisine a travaillé en équipe avec deux commis : un employeur et un demandeur d'emploi en situation de handicap. Cette collaboration a permis de mettre en avant l'inclusion et le partage des compétences.

Comme chaque année, les jurys composés de professionnels ont répondu présents à notre invitation, tout comme les nombreux partenaires qui ont généreusement doté ce concours en lots.
Côté salle, chaque candidat devait réaliser:

- Un Mocktail (libre à base d'une infusion)
- Un accord mets/boisson à partir du menu réalisé en cuisine
- Une mise en place pour deux couverts et une table mettant en valeur la région choisie à l'examen

Le palmarès :
1 - LEMPEREUR Yléna, Le Tire Bouchon - Verneuil Sur Avre et d'Iton
2 - TEILLEUX Morgane, Le Grand Monarque - Chartres
3 - BOULLAY TAILLANDIER Adrien, Aux Vieux Garçons - Chartres

Côté cuisine, chaque candidat devait réaliser :

- Quiche saumon-épinards
- Fricassée de volaille à l'ancienne, légumes glacés
- La pomme, coulis de caramel, riz au lait

Le palmarès :
1 - DAVID-CASTELAIN Lou, Aux Vieux Garçons - Chartres
2 - DAMIENS Martial, La Herse - Bonneval
3 - STANISLAS Camille, La Herse - Bonneval

MOBILITÉ

MONDIAL DE LA COIFFURE

Salon MCB : entre découvertes, performances et succès pour l'équipe de France de coiffure

Le 14 octobre, les groupes de BP Coiffure 1CF21 et 1CF22, accompagnés par Océane Pionnier, Isabelle Louvel et Arnaud Fouquin, se sont rendus au salon professionnel MCB by Beauté Sélection Paris, porte de Versailles. Les apprentis ont pu visiter les coulisses du show intitulé « Time » du coiffeur d'exception Raphaël Perrier et profiter de la représentation.

Cette visite de salon a été l'occasion de découvrir les différentes marques, les produits, les dernières technologies du métier de la coiffure et d'assister aux épreuves du championnat du monde de coiffure 2024.

L'équipe de France, sous la direction de Raphaël Perrier, a remporté quinze médailles. Parmi les lauréats, Valentin Ricois, diplômé en BP Coiffure 2018 au CFA, a été médaillé d'or individuel en coupe masculine créative.

Nota : Hair Agency est la société de Raphaël Perrier avec laquelle le CFA a créé un partenariat : 1er équipement professionnel, accueil des formations de professionnels dont certaines sont assurées par Valentin Ricois.

ÉDITION 2025

CFA Interpro28

PORTES OUVERTES

PRENDS RENDEZ-VOUS AVEC TON AVENIR PROFESSIONNEL !

DU CAP AU BAC+2

LES FORMATIONS

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

RÉSERVATION SUR cfainterpro28.com

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

MONDIAL DE L'AUTOMOBILE

Au cœur des technologies automobiles : visite au Mondial de l'automobile de Paris 2024

Le 17 octobre, les apprentis de 1re année de BTS Maintenance des véhicules et des Bac Pro du pôle Automobile se sont rendus à la 90e édition du mondial de l'automobile de Paris, porte de Versailles.

Une occasion de découvrir à travers les différents halls les nouveautés du marché dont les véhicules électriques et à moteur à combustion hydrogène.

SORTIE AU MANS

Des ateliers Porsche aux coulisses des 24 Heures : les apprentis en piste

Le 22 octobre, les BTS 2e année en maintenance des véhicules se sont rendus au Mans.

La journée a commencé par la visite du Porsche Experience Center qui a plongé les apprentis dans l'univers Porsche en découvrant des modèles emblématiques et en explorant l'histoire de la marque. Ils ont visité des espaces dédiés, comme la salle de livraison des véhicules, les ateliers de réparation et la vue imprenable sur le circuit. La visite leur a offert une immersion dans les technologies avancées et les innovations qui font la renommée de la marque.

Lors de la visite du musée des 24 Heures du Mans, les apprentis ont pu découvrir l'histoire et les voitures mythiques de cette course légendaire. Le parcours présente des véhicules emblématiques, des prototypes anciens aux modèles modernes, illustrant l'évolution technique. Des objets rares, comme des casques et des trophées, rappellent les exploits des pilotes. Des décors et des reconstitutions plongent dans l'ambiance des stands et de la piste. Enfin, les sections sur la sécurité et la technologie montrent les progrès qui ont façonné la compétition.

Au cours de la visite du circuit des 24 Heures du Mans, les BTS ont découvert des lieux incontournables comme la ligne de départ, les stands et la ligne droite des Hunaudières. Ils ont pu explorer les coulisses, y compris les paddocks et la salle de presse. Cette immersion donne un aperçu unique de l'ambiance et de l'adrénaline qui caractérisent cette course légendaire.

Pour finir, ils se sont rendus à la FFSA Academy, centre de formation de référence des pilotes et des mécaniciens de compétitions. Les apprentis ont pu explorer les installations, comprenant les salles de cours, les simulateurs, et les ateliers mécaniques, où les stagiaires se forment à la compétition automobile. La visite met en lumière le parcours d'entraînement intensif et les technologies utilisées pour préparer les futurs champions de course.

À LA DÉCOUVERTE DE STRASBOURG

Traditions alsaciennes et innovations techniques : un voyage pédagogique enrichissant

Du 4 au 6 novembre 2024, les apprentis boulangers du CFA Interpro28 ont eu l'opportunité de participer à une sortie pédagogique à Strasbourg. Organisée par les formateurs en boulangerie, Benoît Rohard et Benoit Dagoneau, et la formatrice en histoire-géographie, Galia Calligaro, cette aventure a réuni les groupes de CAP connexe et Brevet Professionnel 1re année, soit 25 jeunes, pour un programme riche en découvertes techniques, culturelles et patrimoniales.

Dès leur arrivée le lundi, les apprentis ont visité la majestueuse cathédrale ainsi que des boulangeries alsaciennes emblématiques, où ils ont pu découvrir et déguster des spécialités locales telles que le streusel, le bretzel et le kouglof. Cette immersion dans les saveurs de la région a permis aux jeunes de s'inspirer de nouvelles techniques et de traditions boulangères uniques.

Le mardi, ils ont exploré le centre de production de levure de panification de renommée internationale « Lesaffre panification France SILFALA », renforçant leurs connaissances sur les processus de fermentation, un élément clé dans leur futur métier. L'après-midi a été consacré à une découverte du patrimoine historique et culturel de Strasbourg, comprenant une visite du Parlement Européen et d'une brasserie artisanale, pour une immersion complète dans la culture alsacienne.

Enfin, le mercredi, les apprentis ont visité une poterie artisanale, spécialisée dans la fabrication des moules à kouglof. Ils ont ainsi découvert les étapes de production de ces moules emblématiques, un savoir-faire traditionnel alsacien qui complète leur compréhension des outils utilisés en boulangerie-pâtisserie.

Cette sortie a permis aux jeunes de s'ouvrir à de nouveaux horizons professionnels et culturels, les formant ainsi à devenir des boulangers accomplis, tout en leur offrant une expérience de cohésion et de découverte hors des murs du centre de formation. Une expérience enrichissante pour ces futurs professionnels qui renforce l'engagement du centre à proposer des initiatives pédagogiques de qualité.

IMMERSION AU CŒUR DE L'AUVERGNE

À la découverte du patrimoine et de l'histoire auvergnats

Du 6 au 8 novembre, les apprentis en Bac Pro Maintenance des Véhicules (PMVA41 et 42) ont eu la chance de partir découvrir Augustonemetum et son territoire dans le département du Puy de Dôme, au cœur du Massif central, sous la protection du grand Vercingétorix, roi des Arvernes.

Le mercredi après-midi, ils se sont laissés guider par un historien local lors de la visite du musée de la Résistance, de l'Internement et de la Déportation à Chamalières où ils ont pu affiner leurs connaissances sur la résistance auvergnate et sur les atrocités de la vie sous l'occupation allemande durant la seconde guerre mondiale.

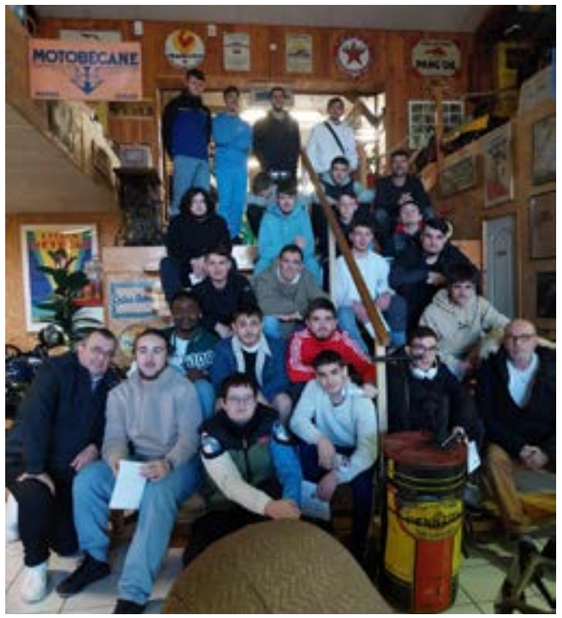
Le centre des Volcans, site d'hébergement et de restauration aux allures de colonie de vacances, les a accueillis au cœur de Pontgibaud où ils ont pu profiter des petits-déjeuners et des diners en découvrant des spécialités auvergnates comme la truffade (plat à base de pommes de terre, d'ail et de tome fraîche de cantal).

Après une bonne nuit de sommeil au centre, l'aventure Michelin (musée destiné à présenter la saga historique des frères Michelin) leur a ouvert ses portes le jeudi matin. Ils ont ainsi pu se frotter à l'histoire centenaire du pneumatique français et de son évolution, de la course de vélo Paris-Brest-Paris, à la Micheline, en passant par l'Eclair, ou encore la DS mille-pattes.

L'après-midi, le train à crémaillère du panoramique des Dômes inauguré en 2012 sur l'ancien tracé abandonné en 1926 reliant déjà Clermont-Ferrand au sommet du Puy de Dôme, les a conduits au sommet de ce majestueux volcan, site classé au patrimoine mondial de l'Unesco en 2018, où ils ont pu y avaler leur pique-nique à 1485 mètres et contempler les paysages millénaires des volcans grâce à une météo clémente.

Sur le toit du département (mais non !!! le plus haut sommet du département est le Puy de Sancy à 1886 mètres), les apprentis ont pu s'amuser tout en apprenant à travers un jeu d'orientation jalonné d'énigmes destinées à leur faire découvrir les principaux lieux du sommet du Puy de Dôme comme le temple de Mercure, l'Observatoire de Pascal ou le chemin des Muletiers.

Vendredi matin, après avoir fait le plein de spécialités gastronomiques locales comme le fromage (Saint-Nectaire, Cantal ou autre Fourme), le miel ou la charcuterie, plus de 800 motos, essentiellement de marques européennes mises en valeur dans une magnifique collection privée, les attendaient au musée de la moto A. Baster de Riom.



SORTIE À PARIS

Des apprentis en immersion au cœur des palaces et restaurants parisiens

Le 20 novembre, les apprentis en Bac+2 Assitant manager (2LHR51), les BP Arts de la cuisine (2AC21) et Art du service (2ASCR21), répartis en deux groupes et encadrés par leurs formateurs en restauration Sylvain Véron, en cuisine Dominique Lhomme et en anglais Laure Beaurepère, ont eu l'occasion de découvrir l'hôtellerie et la gastronomie de luxe à Paris.

Plusieurs temps forts ont marqué cette journée qui fut ensoleillée.
Tout d'abord, la visite du Bristol qui a été le premier hôtel à recevoir le label « Palace » en 2011. Les apprentis ont été accueillis dans son bar emblématique « le Bristol after-dark » où un petit-déjeuner de bienvenue les attendaient. Le responsable RH Cyprien Girot leur a servi de guide tout au long de la visite qui a débuté par les cuisines, puis le hall d'entrée, la brasserie du Bristol « 114 Faubourg », la suite présidentielle ainsi que la piscine et le SPA. Les apprentis ont pu échanger avec Monsieur Girot sur les opportunités et les exigences du métier.

La visite s'est poursuivie à l'épicerie « Le Gourmet » des Galeries Lafayette. Cette enseigne s'étale sur quatre niveaux où se côtoient divers univers gastronomiques tels que des stands de street food ou de mets raffinés, plusieurs boulangeries et chocolateries, des traiteurs, une cave à vin avec des grands crus, ainsi qu'un étage dédié aux arts de la table.

Enfin le restaurant « Lucas Carton » (une étoile au Guide Michelin), un des restaurants gastronomiques les plus anciens de la capitale dont les boiseries et certains meubles sont classés aux monuments historiques, a ouvert ses portes au groupe d'apprentis. Alexandre, un des responsables de salle, a expliqué l'organisation du restaurant qui propose un service bistrot à l'étage et un service gastronomique au rez-de-chaussée.

Les deux groupes se sont retrouvés le midi au restaurant «Mes souvenirs d'Espagne» situé dans un marché couvert pour y partager un repas convivial à l'espagnol.

Cette sortie pédagogique s'est déroulée dans la cadre de la préparation du Trans'Europe Espagne qui a eu lieu du 2 au 6 décembre.

CFA Interpro28

ATELIERS MÉTIERS

TU ES EN CLASSE DE 4E OU 3E ?

INCARNE TON FUTUR MÉTIER LORS DES ATELIERS DÉCOUVERTE

TARIFS, INFOS ET INSCRIPTIONS

02 37 91 66 70
julia.hoarau@cfainterpro-28.fr
cfainterpro28.com
Rue Charles Isidore Douin à Chartres

TRANS'EUROPE MADRID

Un séjour madrilène mêlant traditions, gastronomie et perfectionnement professionnel

Du 2 au 6 décembre, dans le cadre du dispositif Trans'Europe, un groupe de 12 apprentis, accompagnés de leurs formateurs Isabelle Valade et Sylvain Veron, s'est envolé direction Madrid, la capitale espagnole en plein essor avec un PIB supérieur à celui de Barcelone.

Ce voyage a été organisé pour les apprentis en BP Arts de la cuisine et BP Arts du service et commercialisation en restauration dans une dynamique de perfectionnement professionnel et de découverte culturelle.

Le mardi, le groupe a profité d'une visite guidée des arènes de Las Ventas. Ce bâtiment emblématique, considéré comme la cathédrale de la tauromachie, se distingue non seulement par son imposante architecture néo-mudéjare, mais aussi par le fait qu'il est l'épicentre d'une tradition ibérique qui transcende la simple corrida. corrida. C'est la 3e arène la plus importante au monde derrière celles du Mexique et du Venezuela, elle peut accueillir 23 000 spectateurs.

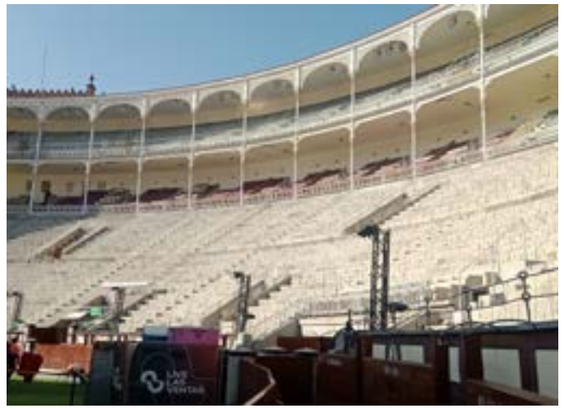
L'après-midi, le groupe s'est rendu au sein du stade Santiago-Bernabéu, propriété du club du Real Madrid pour une visite de l'emblématique arène qui peut accueillir près de 80 000 « aficionados ».

Ce soir-là, les apprentis ont pu profiter d'un dîner traditionnel avec la dégustation de la paëlla dite de Valencia, précédée d'une copieuse assiette d'anchois-calamars-croquettes de jambons.

Le mercredi, les apprentis ont pu visiter, sous forme de challenge, certains des plus beaux hôtels madrilènes en autonomie par groupe de quatre. Il s'en est suivie la visite de la gare de Madrid-Atocha qui fait partie des vingt-cinq plus belles gares de train au monde, avec son jardin botanique, du marché San Miguel et de la Plaza Mayor, avant de dîner dans le restaurant insolite « Dans le noir » qui propose une expérience sensorielle unique.

Le jeudi, les apprentis se sont rendus à l'Escuela Superior de Hostelería y Turismo, un établissement d'enseignement professionnel dédié aux métiers du secteur hôtelier, qu'ils ont pu visiter en compagnie de deux étudiantes en tourisme. Puis, ils ont pu déguster la production du jour réalisée par les étudiants.

Sur le chemin, les apprentis ont pu faire d'autres découvertes culturelles comme le



Palais royal, la cathédrale de la Almudena et le temple de Debod avant de profiter d'un temps de visite libre du quartier.

Ces cinq jours d'escapade furent riches en découvertes du patrimoine culturel et en opportunité de pratique de la langue espagnole et anglaise. Plus qu'un simple séjour pédagogique, cette expérience témoigne de l'importance de l'immersion et de l'ouverture à de nouveaux horizons.

INTERVIEWS

MIA VACHERON

Ancienne apprentie en boucherie

Dans cette interview exclusive, Mia Vacheron, ancienne apprentie en boucherie au CFA Interpro28, revient sur son parcours, ses défis, et ses réussites dans le métier.

Découvrez comment sa formation au CFA Interpro28 l'a aidée à se lancer dans une carrière professionnelle épanouissante.

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

RÉMI LIEU

Ancien apprenti en cuisine

À 28 ans, Rémi Lieu est aujourd'hui chef et co-gérant du restaurant SHIIFOOMII à Saint-André-Lez-Lille (Nord). Il est diplômé d'un CAP cuisine et d'un BP Arts de la cuisine au CFA Interpro28.

« C'est lors de ma première année de CAP que j'ai eu un accident de moto, qui a entraîné un handicap à mon bras droit, réduisant fortement ma mobilité, alors que j'étais droitier. » Malgré cette épreuve, Rémi a poursuivi son apprentissage dans des établissements prestigieux, dont le Trianon Palace à Versailles.

Il a ensuite perfectionné son art à L'Empreinte, auprès du chef Ismaël Guerre-Genton, ainsi que dans divers restaurants à Lille. Sa quête d'aventure l'a conduit à voyager en Asie, où il s'est enrichi de nouvelles cultures et saveurs. À son retour, il a travaillé dans plusieurs établissements du sud de la France avant de prendre son premier poste de chef.

Pour l'édition 2024 du Trophée des BP, organisée par Jean-Lucien NINO, coordinateur du secteur Hôtellerie-Restauration depuis 2015, en partenariat avec Phare28, CAP Emploi et bien d'autres, Rémi a accepté, à l'initiative de Dominique Lhomme, formateur en cuisine, d'en être le parrain. « J'ai toujours cuisiné avec mon handicap. Je suis là pour montrer que c'est possible. C'est la détermination qui fait tout. Je me suis toujours adapté, que ce soit en formation ou dans les restaurants où j'ai pu travailler. »

Le handicap du chef Rémi Lieu n'est pas une limite, mais une opportunité de se dépasser.

ANDY LEFEVRE

Ancien apprenti en carrosserie

Andy Lefevre est un jeune carrossier peintre plein de passion et de persévérance. Il incarne parfaitement la réussite par l'apprentissage.

Il a consacré cinq années de sa vie à l'apprentissage de son métier de carrossier peintre chez Transdev Eure-et-Loir (Rémi) à Mainvilliers, où il a été ensuite embauché en CDI.

Lors de l'édition 2024 des Artisanales de Chartres, Andy était présent sur le stand Rémi pour présenter son travail réalisé pour le concours "Un des Meilleurs Apprentis de France" (MAF). Son objectif ? Promouvoir l'apprentissage, mais aussi montrer que même avec des difficultés, la persévérance permet d'atteindre ses objectifs.

«Tout à l'heure, le ministre de la Fonction publique Guillaume Kasbarian est passé, et il m'a félicité pour mon travail», explique-t-il, reconnaissant envers ceux qui l'ont soutenu : Transdev Eure-et-Loir, son entreprise, le CFA Interpro28, et surtout ses parents.

En effet, Andy a connu un parcours atypique. Dès l'enfance, il a dû faire face à des difficultés de prononciation et de mémorisation, qui ont nécessité 10 ans de suivi avec un orthophoniste. Bien que ce trouble soit une forme de dyslexie qui, normalement, disparaît avec le temps, cela n'a pas été le cas pour Andy. Il a donc dû redoubler d'efforts, notamment à l'école.

Andy est un jeune homme joyeux, persévérant, et son talent est reconnu, notamment avec une médaille d'or départementale et une médaille d'or régionale au MAF Carrosserie Peinture en 2024. Il a également reçu un trophée décerné par le CFA Interpro28 lors de la remise des diplômes, en reconnaissance de son parcours exceptionnel.

Il décrit son métier en deux mots : "patience et qualité". Pour lui, être carrossier peintre n'est pas juste un travail, c'est une passion qui demande de l'attention aux détails et de l'organisation.

Ce qu'Andy préfère dans son métier, c'est la peinture. Avec environ 120 heures de travail sur son capot de voiture présenté aux Meilleurs Apprentis de France, chaque étape demande de la minutie et du savoir-faire.

Andy partage aussi des conseils à ceux qui souhaitent suivre le chemin de l'apprentissage. « Se donner à fond », dit-il. Pour réussir, il faut être passionné, à l'écoute, et prêt à s'engager à la fois au CFA et en entreprise. Et «De bons collègues», conclut-il.

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