

Le 6 février 2025

Passion et concours : Les apprentis du CFAie visent le podium

A l'occasion de sa deuxième Journée Portes Ouvertes, le CFAie va vibrer au rythme des concours et des entraînements. De la cuisine à la fleuristerie, en passant par la boulangerie pâtisserie et la mécanique, les apprentis vont repousser leurs limites pour atteindre l'excellence et décrocher des médailles. Une occasion de vivre les métiers version compétition !

Quand la pâtisserie rencontre la haute couture

Dans les laboratoires de pâtisserie, 9 apprentis CAP Pâtissier vont se challenger autour du **concours interne au CFAie "l'Art et la Manière"**. Cette année, la mode s'invite dans cette compétition avec le **thème "Christian Dior et la haute couture"**. Pendant 6h30, les apprenants vont réaliser différentes productions comme des Saint-Honoré, des entremets au praliné, un présentoir en sucre et nougatine ou encore une quiche aux légumes pour la partie traiteur.

Une touche de gaming en boulangerie

Le fournil de l'établissement roivalois sera aussi en pleine émulation, toujours avec le concours **"l'Art et la Manière"**, version Boulangerie, mais avec un **thème** totalement différent : **"les personnages dans l'univers des jeux vidéo"**. C'est une épreuve de 7h30 qui attend les 5 apprentis en CAP Boulanger avec de nombreuses productions attendues : des pains de tradition (couronne bordelaise, baguettes, petits pains divers), pain de campagne, pâte levée feuilletée (croissants courbés bicolores, pains au chocolat, pains aux raisins), pains briochés et bien sûr, le clou du spectacle : une pièce artistique inspirée de la thématique imposée.

Fusion créative entre fleurs et peinture

Du côté de la fleur, c'est le **MAF Fleuriste départemental** qui battra son plein. Trois apprenties du CFAie vont se lancer dans 3 créations inspirées par l'artiste **Salvador Dali**. En un peu plus de 3h, elles devront réaliser un bouquet rond à la main ; une sculpture florale symbolisant le tableau iconique "Les montres molles" ; ainsi qu'un nœud papillon ou une cravate fleurie que le peintre espagnol aurait pu porter. À la clé : une place pour représenter la Normandie aux sélections régionales.

Objectif médaille d'or nationale

En cuisine, c'est pour la prestigieuse compétition des **WorldSkills** que Victor DELISLE s'entraînera. Après avoir décroché la médaille d'or lors de la sélection régionale en décembre 2024, c'est désormais la **finale nationale** qui attend le jeune cuisinier. Elle aura lieu à Marseille, du 16 au 18 octobre 2025.

D'ici là, Victor redouble d'efforts pour perfectionner ses techniques. Actuellement en BP Cuisine Ferrandi, le champion régional a eu l'occasion de suivre plusieurs stages avec des chefs de la très renommée école Ferrandi et le Chef étoilé David Gallienne.

En mode turbo, direction le MAF

Enfin, dans l'atelier mécanique, les visiteurs pourront observer deux apprentis concentrés sur leur entraînement. En effet, ils seront en pleine préparation pour le **MAF Mécanique Automobile départemental et régional** qui aura lieu le samedi 22 mars prochain, à Pont Audemer. Les deux jeunes mécaniciens du CFAie s'exerceront notamment sur le démontage et l'ouverture d'un moteur ainsi que sa métrologie, et travailleront aussi sur des maquettes électriques. Dernière ligne droite avant le concours !

Au delà des concours, des rencontres pour mieux s'orienter

À la base de ces compétences métier démontrées au cours de ces animations, il y a des formations professionnelles reconnues et une modalité fait ses preuves qui année après année : l'apprentissage.

Cette Journée Portes Ouvertes est donc là pour permettre au plus grand nombre de venir s'informer sur les opportunités offertes par le CFAie. Comme toujours, les personnels de l'établissement seront mobilisés pour échanger avec enthousiasme sur les **plus de 30 formations en apprentissage** proposées. L'occasion d'explorer le campus, de visiter les laboratoires de pratique et d'aller à la rencontre des formateurs et apprentis passionnés. L'idéal pour y voir plus clair dans son orientation !

**PORTES
OUVERTES 2025**
CFAie de Val-de-Reuil

SAMEDI
15 MARS
9h-12h > 14h-17h

CFAie
APPRENDRE
UN METIER D'EXCELLENCE
Val de Reuil

A PROPOS DE L'AIDAMCIE - CFAIE

Le CFAie propose plus de 30 formations par apprentissage dans les métiers de la boucherie charcuterie traiteur, de la boulangerie pâtisserie chocolaterie, de la fleur, de la mécanique automobile, de la coiffure, de la vente et des métiers de la restauration.

La gouvernance du CFAie est assurée par la CCI Portes de Normandie, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Normandie ainsi que par les organisations professionnelles.

Le CFAie se situe par sa taille parmi les plus importants CFA de France. Il forme environ 2 200 apprentis chaque année. Le CFAie dispose également d'un internat qui accueille 650 jeunes chaque année et met à disposition des transports, fréquentés par 1 300 apprentis.