

Le 21 février 2023

De la nouveauté et des animations au CFAie : découvrez le programme de la première journée portes ouvertes 2023

Samedi 4 mars 2023, le CFAie ouvre ses portes au public pour une journée placée sous le signe de la découverte du campus de Val-de-Reuil et de l'accueil des jeunes en recherche d'une formation en apprentissage.



En apprendre plus sur les formations du CFAie

Cette journée portes ouvertes est un moment privilégié pour venir découvrir les 5 000m² de locaux du campus mais aussi échanger avec les formateurs et apprentis du CFAie, passionnés par leur métier. L'occasion d'aborder les formations bien connues du CFAie mais aussi de nouvelles formations peu représentées sur le territoire normand : le **Titre Professionnel de Réceptionnaire Après-Vente en 1 an**, qui allie la mécanique automobile et la relation client ; et le **BTS Métiers de la Coiffure en 2 ans**, une formation de fin de cursus qui prépare les apprentis coiffeurs à des fonctions managériales et/ou commerciales.

Dans les domaines de l'alimentaire, **deux formations de spécialisation en 1 an**, sont proposées : le **CAP Primeur**, qui allie connaissances botaniques, compétences dans la gestion et la commercialisation des produits alimentaires ; et le **CAP Crémier Fromager**, une formation peu représentée sur le territoire, pour devenir un véritable ambassadeur d'un patrimoine culinaire unique.

Une journée riche en animations

Les équipes du CFAie proposeront diverses activités pour faire **découvrir de manière ludique** les métiers de chaque pôle de formation. Au programme : un quizz sur la reconnaissance des fruits et légumes pour mieux appréhender le métier de **primeur** ; l'exposition de véhicules en **mécanique automobile**, dont la Toyota Mirai qui roule à l'hydrogène ; un jeu pour tester ses connaissances sur les **fleurs** et les végétaux ; des démonstrations des basiques de la **coiffure**.

Quant aux métiers de bouche du CFAie, ils ne seront pas en reste pour animer cette journée. Les visiteurs pourront s'initier aux métiers de la **cuisine**, du **service en salle** et de la **crémèrie fromagerie** grâce aux jeux de reconnaissance d'épices, des 7 erreurs en dressage de table et un quizz sur les variétés de fromages. Côté **boucherie charcuterie**, les équipes proposeront des démonstrations créatives sur différentes pièces de viande. Enfin en **boulangerie**, rendez-vous pour une immersion dans les coulisses de la fabrication des croissants avec les apprentis de l'établissement. Ces derniers s'entraîneront pour la 18^{ème} édition du concours régional du meilleur croissant au beurre d'Isigny Sainte-Mère, qui se tiendra en avril prochain.

Nouveauté 2023 : le mini-forum des métiers du CFAie

Pour sa première porte ouverte de l'année, le CFAie innove avec l'organisation d'un mini-forum. L'objectif : réunir tous les métiers du CFAie en un seul endroit pour aider les jeunes encore indécis dans leur orientation à choisir leur voie. Un lieu unique propice à la découverte des **7 secteurs d'activité** et des **14 métiers** proposés par l'établissement.

Journée Portes Ouvertes du CFAie :
Samedi 4 mars, de 9h à 12h et de 14h à 17h
41 rue du pas des heures - 27100 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 de l'Eure ainsi que par les organisations professionnelles.

Le CFAie se situe par sa taille parmi les plus importants CFA de France. Il forme environ 2 000 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.

CONTACT PRESSE | Pauline LE BLEVEC | communication@cfaie.fr | 06 31 75 48 82