

Le 12 mars 2024

## Fleurs, boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, service, cuisine : plongez au cœur des concours lors de la portes ouvertes du CFAie

La prochaine journée portes ouvertes du CFAie sera placée sous le signe du challenge. Entraînements, sélection départementale du Meilleur Apprenti de France et concours internes sont au programme pour les apprentis du centre de formation rolivarois.



**PORTES  
OUVERTES**

CFAie de  
Val-de-Reuil

**16**  
MARS 2024  
9h-12h / 14h-17h

7 secteurs d'activité  
+ de 30 formations

[www.cfaie.fr](http://www.cfaie.fr)

02 32 09 33 77

f i in d v

APPRENDRE  
UN MÉTIER D'EXCELLENCE  
VAL DE REUIL

Le CFAie regorge de graines de champions ! Quels que soient les métiers, les apprentis de l'établissement participent régulièrement à des concours à l'échelle départementale, régionale, et même nationale. L'esprit de compétition qui régnera pendant cette JPO est le reflet de l'ADN du CFAie.

### Objectif médaille régionale en boucherie et charcuterie

Deux apprentis du Pôle Boucherie Charcuterie Traiteur seront en pleine préparation des concours du Meilleur Apprenti de France. En boucherie, Lilian RUAULT, apprenti en CAP Boucher, s'entraînera pour le **MAF Régional Boucherie**. Il avait brillamment décroché la médaille d'or lors des [sélections départementales](#) en janvier, face à cinq autres apprentis.

La charcuterie n'est pas en reste ! Axel DELALANDRE, apprenti en CAP Charcutier Traiteur, peaufinera lui aussi ses productions en vue de la **finale nationale du MAF Charcutier Traiteur**. Il avait remporté la médaille d'argent lors de la [finale régionale](#), en janvier dernier.

Pour Xavier LORTHIOS, Responsable du Pôle Boucherie Charcuterie Traiteur, « *Lilian et Axel sont motivés. Ils maîtrisent chacun leur sujet sur le bout des doigts et ont toutes leurs chances de monter sur le podium.* ». Les candidats ont encore quelques jours pour s'entraîner avant les prochaines sélections qui auront lieu le lundi 25 mars pour les deux métiers.

### Le Meilleur Apprenti de France en fleurs

L'heure sera aussi au **MAF** pour nos fleuristes ! Le CFAie accueille les épreuves 2024 de **sélections départementales** le samedi 16 mars. Six apprentis de l'établissement seront en lice pour décrocher la médaille d'or tant convoitée, synonyme de finale régionale. Le challenge pour les candidats : réaliser des productions inspirées de l'artiste plasticien Julien CREUZET, qui représentera la France lors de la biennale de

Venise en 2024. Nos jeunes fleuristes exprimeront leur créativité sur trois supports attendus : un bouquet, une composition florale à installer dans les cheveux et une applique murale d'un mètre de haut.

## L'art et la manière de faire de la boulangerie et de la pâtisserie

Les Jeux Olympiques s'invitent dans le concours « L'Art et la Manière » auquel les apprentis boulangers et pâtisseries vont participer. Réservé aux apprentis en CAP, ce challenge interne à l'établissement permet de « valoriser le métier et l'apprentissage, mais aussi de déceler les apprentis qui ont du potentiel pour participer à d'autres concours » selon Matthieu BASTIEN, formateur en boulangerie au CFAie.

Les pâtisseries seront défiés sur la production de mille-feuilles, un cake revisité ou encore du sucre d'art. Quant aux boulangers, ils devront confectionner des pains de tradition, de campagne et brioché, mais aussi une pièce artistique inspirée des Jeux de Paris 2024.

## Dernière ligne droite en cuisine et service en salle

Juline MARAICHER, apprentie en BP Arts de la Cuisine, sera en pleine phase de préparation aux fourneaux du CFAie. Elle participe le lundi 18 mars au concours régional des Jeunes Talents de Normandie, organisé sous l'égide des Toques Normandes. Juline jouera à domicile puisque l'épreuve se déroulera au CFAie.

Côté service en salle, ce sera le dernier entraînement aussi pour Romane MULOT. Apprentie en BP Arts du Service, elle participera lundi 18 mars à la finale nationale de la très renommée Coupe Georges Baptiste. Elle avait décroché la seconde place lors de la [finale régionale](#) en janvier 2024.

## Immersion au cœur des démonstrations métiers

Le CFAie vibrera au rythme des concours, mais aussi des démonstrations métiers. En vente, les apprenties réservent un quiz aux curieux qui souhaitent tenter de reconnaître le matériel utilisé par les vendeurs. En passant par le Pôle Coiffure, les visiteurs pourront admirer les chignons réalisés par les apprentis. En complément des entraînements aux concours, les formateurs du Pôle Cuisine Restauration feront des démonstrations de flambage et de création de cocktail. Du côté de la mécanique automobile, les familles pourront assister à des explosions d'airbag ainsi qu'à une exposition de véhicules. Tout un programme à découvrir !

### Journée Portes Ouvertes du CFAie

Samedi 16 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 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.