

Le 26 juin 2025



Un partenariat gastronomique et international : le CFAie s'associe avec une école de cuisine et pâtisserie de Bali

Le lundi 21 juillet 2025, le CFAie de Val-de-Reuil signera un partenariat avec la [Bali Culinary Pastry School](#), spécialisée en cuisine et pâtisserie. Cette collaboration ambitieuse vise à développer les mobilités longues à l'international pour les jeunes des deux établissements. Une opportunité unique d'ouverture professionnelle, mais aussi humaine et culturelle.

Une coopération internationale au service de l'apprentissage

Ce partenariat inédit entre le CFAie de Val-de-Reuil et la Bali Culinary Pastry School donne un nouvel élan pour les mobilités longues des apprentis à l'international. Les alternants en cuisine ou pâtisserie, qu'ils soient balinais ou rolivarois, pourront vivre une immersion professionnelle de plusieurs mois à l'étranger, dans de prestigieux établissements en plein cœur de Bali ou au sein des plus belles maisons normandes. Grâce à une collaboration fondée sur la réciprocité, c'est tout un réseau d'entreprises partenaires, en France comme en Indonésie, qui va se mobiliser pour accueillir ces futurs talents. Une occasion en or, tant pour les apprentis français que balinais, de découvrir et apprendre des approches et techniques culinaires spécifiques tout en développant leurs compétences linguistiques, et en s'ouvrant à de nouvelles cultures.

21 juillet 2025 - Signature officielle de la convention, une occasion « d'ouvrir les horizons et prendre de la hauteur »

Ancien ministre et eurodéputé, aujourd'hui Président d'Europ App Mobility*, Jean ARTHUIS nous fera l'honneur d'intervenir pour enrichir notre vision de la mobilité longue des apprentis et stagiaires de la formation professionnelle. Il saura nous parler avec ferveur et enthousiasme de l'intérêt de développer et faciliter ces échanges et ces synergies à l'international entre tous les différents acteurs concernés : "Donnons une chance à tous les jeunes de partir en mobilité".

* Euro App Mobility est une association fondée en 2020 par Jean ARTHUIS, qui a pour mission de développer la mobilité internationale des apprentis et alternants. Elle œuvre pour lever les obstacles permettant d'inscrire l'ouverture internationale au cœur des programmes pédagogiques des filières de l'apprentissage.

Les premières mobilités déjà en route !

Cette convention de partenariat prend déjà vie avec les premières mobilités. Ainsi, deux jeunes indonésiens sont déjà arrivés en Normandie et ont intégré des restaurants renommés de notre territoire. Ils sont accueillis dans un premier temps par le Chef Julien LEFEBVRE (L'âtre, Honfleur), et le Chef Alexandre BOURDAS (Le SaQuaNa, Honfleur), avant d'intégrer les brigades du Chef David GALLIENNE, au Jardin de Plumes, à Giverny. Comme un symbole fort de la détermination commune des 2 établissements à concrétiser au plus vite, ces jeunes seront présents au moment la signature de la convention.

Le match retour ne s'est pas fait attendre pour le CFAie : entre juin et début juillet, trois apprentis de l'établissement rolivarois se seront envolés pour Bali : Une expérience unique pour ces jeunes déjà intégrés au BP Arts de la Cuisine, [option FERRANDI Paris](#), ce module de formation dédié à la haute gastronomie.

Pendant 2 à 3 mois, ils vont découvrir l'apprentissage de la cuisine à la mode indonésienne dans des établissements renommés de l'île : le restaurant italien le Mauri et le Mandapa Ritz Carlton.

Une collaboration qui ne fait que commencer avec de nouvelles actions déjà programmées

Ce partenariat promet de belles aventures humaines et professionnelles dans les prochains mois. Dès cette année, le CFAie ouvre donc grand les portes de l'international à ses apprentis, avec l'objectif d'envoyer chaque année six jeunes en formation longue à Bali, en cuisine, pâtisserie ou tourisme. En retour, le CFAie accueillera en novembre 2025 un groupe de 30 apprentis balinais prêts à découvrir la french touch et en premier lieu les secrets de la gastronomie française : 15 seront plongés dans l'univers de la cuisine, de la boucherie et de la charcuterie, tandis que les 15 autres se perfectionneront en pâtisserie, boulangerie et chocolaterie.

Mais le projet va encore plus loin... Le CFAie souhaite aussi répondre aux aspirations des professionnels de la restauration haut de gamme en Normandie. En mars 2026, une délégation du CFAie, accompagnée de Chefs normands passionnés, s'envolera pour Bali afin de renforcer les échanges et faire rayonner notre savoir-faire. Ainsi, des maîtres d'apprentissage, issus notamment des grandes tables normandes, partiront à Bali partager leurs compétences et construire des ponts pédagogiques : une magnifique vitrine aussi pour incarner l'excellence gastronomique française à l'international.

Pour un objectif final structurant

Si ces actions vont permettre d'engager de solides partages et transferts de compétences et offrir de très riches expériences, l'établissement de formation de Val-de-Reuil ne cache pas son ambition ultime : la création d'une section internationale dès septembre 2026. Le CFAie y accueillera 15 apprentis balinais en contrat d'apprentissage de 10 mois dans des restaurants normands de renom. A court/moyen terme, cette dynamique d'ouverture s'élargira à d'autres nationalités pour étoffer cette section internationale, avec en ligne de mire l'objectif d'inscrire le CFAie comme un acteur clé de la formation d'excellence culinaire à dimension internationale.

A PROPOS DE BALI CULINARY PASTRY SCHOOL

Implanté au cœur de l'Indonésie, la Bali Culinary Pastry School est un établissement de formation spécialisé dans les domaines de la cuisine et de la pâtisserie. Depuis sa création en 2016, l'école a formé plus de 1 000 étudiants, issus de 66 villes à travers l'Indonésie et 10 pays.

Bali Culinary Pastry School a développé un réseau d'entreprises partenaires avec les établissements balinais les plus renommés, offrant ainsi l'opportunité à ses apprenants de mettre en pratique leurs connaissances et compétences techniques dans des environnements professionnels gastronomiques.

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.