

Le 21 novembre 2025

Innovation et formation : le CFAie présente ses cuisines nouvelle génération

Le CFAie de Val-de-Reuil inaugure ses nouvelles cuisines pédagogiques le 24 novembre 2025, de 11 h à 14 h, au sein de son restaurant d'application. À cette occasion, nos invités (restaurateurs partenaires, élus, financeurs et collaborateurs) sont conviés pour une visite guidée, des démonstrations, ainsi que la révélation du nom tant attendu de notre restaurant, fruit du vote de nos apprentis, équipes et partenaires.

Le CFAie, Centre de Formation d'Apprentis de l'Eure, franchit une nouvelle étape dans son développement pédagogique avec l'inauguration officielle de ses cuisines ultra-modernes. Ces installations, pensées pour répondre aux derniers standards techniques, offrent un environnement d'apprentissage digne des meilleures références actuelles.



UNE CUISINE À LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE

Entièrement repensées, les nouvelles cuisines pédagogiques du CFAie offrent désormais **deux espaces modernisés**, l'un doté de **8 postes** de travail, l'autre de **10**, pour un apprentissage fluide et performant. Elles intègrent des équipements professionnels de **dernière génération** tels que le CHARVET PRO 800 en remplacement des anciens pianos centraux, les fours RATIONAL iCombi Pro, ainsi que des armoires froides Fagor. Les revêtements muraux ont été refaits et le mobilier inox ergonomique renouvelé, créant un **environnement à la fois moderne, sécurisé et conforme aux standards actuels de la restauration**.



UN PROGRAMME D'ANIMATIONS POUR LE JOUR J

L'inauguration sera rythmée par plusieurs temps forts : les invités pourront **visiter** les nouvelles cuisines et découvrir chaque espace de travail, assister aux **présentations du matériel** par nos formateurs et experts. L'événement sera marqué par la présence exceptionnelle du **MOF Philippe Hermenier**, ainsi que par l'animation assurée par deux de nos apprentis ayant brillamment participé aux **WorldSkills France**, **Chloé EUDE** et **Victor DELISLE**. Une immersion concrète au cœur de la formation et du savoir-faire du CFAie.

LE NOM DU RESTAURANT D'APPLICATION ENFIN RÉVÉLÉ

Depuis longtemps, notre restaurant d'application n'avait pas de nom officiel. À cette inauguration, nous **dévoilerons enfin son identité** : 18 groupes d'apprentis (cuisiniers et serveurs) avaient proposé différents noms, soumis à un vote ouvert (apprentis, équipes, partenaires...). Le nom retenu, choisi collectivement, sera célébré lors de la cérémonie.

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.

CONTACT PRESSE | Sohane BOUET | communication@cfaie.fr | 06 31 75 48 82