

chambre de Métiers et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE DEUX-SEVRES

LIVREDOR

L'Atelier Gourmand

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

26 septembre 2022



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Niort, le 26 septembre 2022

Un menu inspiré de « Top Chef » ouvert au public au CFA 79

Dans le cadre du Brevet Professionnel Arts de la cuisine et Arts du service et commercialisation en restauration, le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Deux-Sèvres organise son « Top Chef », afin de rappeler la richesse du métier et du savoir-faire français en termes de recettes et d'innovation.

Soucieux de développer et de mettre à l'honneur cette formation, les enseignants Aline Jarriault-Eyssartier, professeure de cuisine, et Thierry Daniot, professeur de service, emmèneront leurs apprenants en BP Arts de la Cuisine réaliser leurs achats en moins de 2h au magasin L'Heure du Marché, afin de les sensibiliser au choix des produits locaux, à leur qualité et leur saisonnalité. Les apprenants en équipes devront ensuite concevoir un menu complet en respectant un budget pour le calcul de leurs coûts de revient.

Après avoir trouvé les accords mets et vins, les BP Arts du service réaliseront le service jeudi 29 septembre 2022, de 12h15 à 14h00, au restaurant pédagogique du CFA 79 (21 rue des Herbillaux, 79000 Niort). Le menu fixé à 15 euros par couvert ne comprend pas les boissons.

Toute personne intéressée par ce déjeuner peut réserver sa table par mail avant le 28 septembre prochain auprès de : <u>ateliergourmand@cma79.fr</u>. L'équipe pédagogique et les apprenants se feront un plaisir de les accueillir pour déguster leurs préparations et communiquer sur leurs projets.

La CMA Nouvelle-Aquitaine : un acteur majeur de la formation en alternance

Le réseau des CFA gérés par la CMA de Nouvelle-Aquitaine est le premier opérateur d'apprentissage de la région :

- → Il forme chaque année 12 700 apprentis (28 % des apprentis de la région).
- → Un organisme régional certifié QUALIOPI regroupant 10 CFA répartis sur 16 sites, 950 collaborateurs.
- 7 pôles de compétences : alimentation, bâtiment, bois, hôtellerie-restauration, maintenance auto-moto-cycles, métaux et services.

En savoir + sur : www.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr

Contact presse - CMA Nouvelle-Aquitaine – Deux-Sèvres

Lucile Dodolin – Chargée de communication - 05 49 77 22 04 – 06 02 02 01 04 - com@cma79.fr



ÉVÉNEMENT «TOP CHEF» AU CFA 79

26 septembre 2022











COMMUNIQUÉ DE PRESSE 27 février 2022



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 21 février 2022

PRESELECTIONS REGIONALES DES OLYMPIADES DES METIERS AU CFA DE NIORT

Le 2 mars prochain, le CFA de Niort accueillera 14 candidats aux présélections régionales de service en salle pour la 47^{ème} édition des Olympiades des Métiers.

Organisation

- 7h30 : Accueil café des 14 jeunes et de leurs accompagnateurs
- Epreuves de service en salle (durée : 4 à 6h)

Les candidats seront évalués dans les domaines suivants : flambage, filetage, bar, sommellerie et reconnaissance produits. Le jury sera composé des accompagnants formateurs régionaux.

- Repas avec tous les participants au self du Campus des Métiers de Niort
- Proclamation des résultats

Les 5 meilleurs candidats s'affronteront en finale régionale des 47^{èmes} Olympiades des Métiers à Bordeaux du 20 au 22 octobre 2022.

La CMA Nouvelle-Aquitaine: un acteur majeur de la formation en alternance.

Le réseau des CFA gérés par la CMA de Nouvelle-Aquitaine est le premier opérateur d'apprentissage de la région :

- Il forme 12 000 apprentis (28 % des apprentis de la région).
- Un organisme régional certifié QUALIOPI réparti sur 17 sites (10 CFA), 950 collaborateurs et un label d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.
- 7 pôles de compétences : alimentation, bâtiment, bois, hôtellerie-restauration, maintenance auto-moto-cycles, métaux et services.

Contact presse - CMA Nouvelle Aquitaine – Deux-Sèvres : Lucile Dodolin – 06 02 02 01 04 - com@cma79.fr CMA 79 – 22 rue des Herbillaux – 79010 NIORT Cédex 9 - www.cma79.fr



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

6 octobre 2022



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bordeaux, le 6 octobre 2022

Bordeaux - 20 au 22 octobre

47^{es} Olympiades des Métiers : la CMA Nouvelle-Aquitaine présente pour soutenir ses champions et valoriser l'apprentissage

Organisées par la Région Nouvelle-Aquitaine, les finales régionales de la 47^{ème} édition des Olympiades des Métiers se dérouleront au Parc des expositions à Bordeaux-Lac, du jeudi 20 au samedi 22 octobre. Partenaire majeur de l'évènement, la CMA Nouvelle-Aquitaine sera présente pour soutenir les champions issus de ses CFA, et informer les visiteurs des nombreuses opportunités qu'offre le secteur de l'artisanat.

340 jeunes talents en lice, dont 45 champions soutenus par la CMA Nouvelle-Aquitaine

Durant 3 jours, 340 candidats venus de toute la région s'affronteront lors d'épreuves de haut niveau autour de 68 métiers regroupées dans 7 pôles professionnels : agriculture, alimentation, automobile, BTP, industrie, technologies de l'information et de la communication, services.

45 d'entre eux, issus des Centres de Formations des Apprentis de la CMA Nouvelle-Aquitaine, concourront dans 14 disciplines : art floral, boucherie, boulangerie, coiffure, cuisine, cycle et motocycle, installation électrique, maçonnerie, pâtisserie-confiserie, peinture automobile, service en restaurant, soins esthétiques, technologie automobile, et tôlerie-carrosserie. Durant 3 jours, encouragés par les élus et agents de la CMA Nouvelle-Aquitaine présents, ils participeront à des épreuves, souvent spectaculaires, illustrant au travers de leurs performances l'excellence des formations dispensées dans les CFA de la Chambre régionale.

3 jours d'animations et d'échanges autour de l'apprentissage

Au cœur des 24 000 m² dédiés à l'évènement, les visiteurs pourront rencontrer les agents de la CMA Nouvelle-Aquitaine sur un stand de 95m² (situé Hall 1, Travée 10) afin de s'informer sur les métiers et formations de l'artisanat

Au cœur de cet espace, ils auront la possibilité d'assister à des démonstrations de métiers (art de la table, menuiserie, coiffure/esthétique), de (re)découvrir « Un Métier de Ouf » (voir encadré) avec l'exposition « Nos apprenti(e)s de Ouf! », et de participer à un grand jeu-concours dédié à l'apprentissage et la culture générale. Temps fort de cette édition, une conférence sur la mobilité, proposée avec le concours de la Région Nouvelle-Aquitaine, aura lieu le jeudi de 14h à 16h (espace Agora).

« Un Métier de Ouf » : l'application pour choisir son métier dans l'artisanat

Développée par la CMA Nouvelle-Aquitaine, cette application pour smartphones, tablettes et pc, permet de découvrir en quelques clics 40 métiers de l'artisanat et d'obtenir toutes les informations sur les formations dispensées en Nouvelle-Aquitaine. En outre, elle permet d'être contacté directement par un conseiller-expert.

La CMA Nouvelle-Aquitaine : un acteur majeur de la formation en alternance

2 2 2			G 5877	
Le réseau des CFA gérés par	la CMA de Nouvelle A	Aquitaina art la pramia	ranámtaur d'annra	nticesado do la ródion :
Le l'escau des Cria gelles pai	Id CIVIA UE NUUVEIICA	Aquitanie est le premie	i uperateur u appre	Hussage de la l'egion.

→ Il forme chaque année 12 700 apprentis (28 % des apprentis de la région).

ightarrow Un organisme régional certifié QUALIOPI regroupant 10 CFA répartis sur 16 sites, 950 collaborateurs.

7 pôles de compétences : alimentation, bâtiment, bois, hôtellerie-restauration, maintenance auto-moto-cycles, métaux et services.

En savoir + sur : www.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr et www.olympiadesmetiers.fr

Contacts presse - CMA Nouvelle-Aquitaine

Ludovic Groult - responsable presse/médias - 06 81 31 67 73
David Chevalier - chargé de communication relations médias - 06 02 02 01 67
medias@artisanat-nouvelle-aquitaine.fr



ENTRAINEMENTS POUR LES OLYMPIADES DES MÉTIERS 2022 DU 20 AU 24 OCTOBRE

Gemma Gibson - 19 octobre 2022













OLYMPIADES DES MÉTIERS 2022 DU 20 AU 24 OCTOBRE

Du 20 au 24 octobre 2022









COMMUNIQUÉ DE PRESSE

24 octobre 2022



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bordeaux, le 24 octobre 2022

Olympiades des Métiers :

25 médaillés issus des CFA de la CMA Nouvelle-Aquitaine, dont 8 en or

Organisées à Bordeaux par la Région Nouvelle-Aquitaine, les finales régionales des Olympiades des Métiers ont livré leur palmarès ce samedi soir 22 octobre, après 3 journées intenses de compétition. Parmi les lauréats de cette 47ème édition, 25 jeunes formés dans les CFA de la CMA Nouvelle-Aquitaine ont été distingués, dont 8 médaillés d'or.

Belle moisson pour les jeunes champions de la CMA Nouvelle-Aquitaine

Du 20 au 22 octobre, 41 000 visiteurs - dont 20 000 scolaires - ont assisté à l'édition 2022 des finales régionales des Olympiades des Métiers Nouvelle-Aquitaine. Parmi les 340 candidats au départ de cette grande compétition, 45 étaient issus des Centres de Formations des Apprentis de la CMA Nouvelle-Aquitaine, et engagés dans 14 disciplines. Au terme de l'évènement, 25 ont inscrit leur nom au palmarès, et 8 d'entre eux ont décroché l'or. L'objectif de ces 8 champions est désormais de représenter la Nouvelle-Aquitaine lors de la finale nationale organisée à Lyon en septembre 2023.

Palmarès (par département des établissements)

16 - CHARENTE

Mahorie CHEMINADE Soins esthétiques ARGENT Tiphaine CHARRASSIER Soins esthétiques BRONZE

17 - CHARENTE MARITIME

Camille BRELURUT Service en restaurant OR Maël CONTE GARREAULT Cuisine ARGENT

24 - DORDOGNE

Austin CHAFFIN Coiffure ARGENT
Pauline FRAYSSIGNES Coiffure BRONZE

33 - GIRONDE

Léo BABU Pâtisserie-Confiserie BRONZE

40 - LANDES

Jeremy BOUDON Peinture automobile OR Mickaël GOULON Boulangerie BRONZE Anthony CAMPAYO Boucherie BRONZE

64 - PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Romain CAYEL SANCHEZ Technologie auto OR Lys LABARTHE Soins esthétiques OR Noan SIGOILLOT Tôlerie-Carrosserie ARGENT

79 - DEUX-SÈVRES

Chloé SAIVRE Coiffure OR
Mathis BIRON Boucherie ARGENT
Gabin JOLY Service restaurant ARGENT
Nael ABBAS Technologie auto BRONZE
Céline VEDEL Service restaurant BRONZE
Gemma GIBSON Cuisine BRONZE

86 - VIENNE

Baptiste BARRY Pâtisserie-Confiserie OR Sarah BOUNE Art floral OR Théo SAUZE Tôlerie-Carrosserie OR Pierre JEROME Pâtisserie-Confiserie ARGENT Lilian DO COUTO Installation élec. ARGENT Célia PIGNOUX Art floral BRONZE

« J'adresse toute mon admiration à tous les gagnants des épreuves et toutes mes félicitations à toutes et tous les apprentis qui ont participé à ces épreuves. Nous avons vu de belles compétitions et cela m'a fait chaud au cœur de voir autant de jeunes femmes et de jeunes hommes déployer autant de passion et d'énergie pour défendre les couleurs de beaux métiers et particulièrement ceux de l'artisanat ».

Gérard Gomez, Président de la CMA Nouvelle-Aquitaine

« Un Métier de Ouf » plébiscité par les jeunes visiteurs

Développée par la CMA Nouvelle-Aquitaine, l'application « Un Métier de Ouf » permet de découvrir en quelques clics 40 métiers de l'artisanat et de s'informer sur les formations dispensées en Nouvelle-Aquitaine. Durant ces Olympiades des Métiers, celle-ci était au cœur du dispositif déployé par la CMA et présentée au public via un grand jeu concours. Résultat, 595 visiteurs ont tenté leur chance.

La CMA Nouvelle-Aquitaine : un acteur majeur de la formation en alternance

Le réseau des CFA gérés par la CMA de Nouvelle-Aquitaine est le premier opérateur d'apprentissage de la région :

☐ Il forme chaque année 12 700 apprentis (28 % des apprentis de la région).

☐ Un organisme régional certifié QUALIOPI regroupant 10 CFA répartis sur 16 sites, 950 collaborateurs.

7 pôles de compétences : alimentation, bâtiment, bois, hôtellerie-restauration, maintenance auto-moto-cycles, métaux et services.

En savoir + sur : www.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr et www.olympiadesmetiers.fr

Contacts presse - CMA Nouvelle-Aquitaine

Ludovic Groult - responsable presse/médias - 06 81 31 67 73

David Chevalier - chargé de communication relations médias - 06 02 02 01 67

medias@artisanat-nouvelle-aquitaine.fr



RÉALISATION D'UN COCKTAIL SUCRÉ

Soirée des Talents de l'Artisanat du 17 novembre 2022





FORMATION SNACKING TRAITEUR DES PROFESSEURS DU PÔLE ALIMENTAIRE FORMATION SNACKING TRAITEUR AVEC PASCAL TANGUY, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE DANS LA CATÉGORIE TRAITEUR

19 décembre 2022







RECOMPENSE DES LAURÉATS AUX OLYMPIADES DES MÉTIERS 2023

12 janvier 2023



De gauche à droite :

Céline Vedel (médaille de bronze catégorie barman - MC employé barman)
Gemma Gibson (médaille de bronze catégorie cuisine - BP 2ème année arts de la cuisine)
Sébastien Kugler, président de la CMA Nouvelle-Aquitaine - Deux-Sèvres
Chloé Saivre (médaille d'or catégorie coiffure - BP 2ème année coiffure)
Mathis Biron (médaille d'argent catégorie boucher - BP boucher)
Gabin Joly (médaille d'argent catégorie service en salle - BP 2ème année arts service commercialisation restauration)



PREMIER SERVICE DANS LES NOUVEAUX LOCAUX DU RES-TAURANT PÉDAGOGIQUE DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT NOUVELLE-AQUITAINE - DEUX-SÈVRES

25 janvier 2023





RÉALISATION D'UN COCKTAIL ET SERVICE POUR 1000 PERSONNES

Soirée de l'Excellence du 27 janvier 2023









RÉALISATION D'UN MENU ET SERVICE PAR NOS APPRENANTS 10 février 2023



Les cuisiniers CAP et Serveurs 2ème année ont invité leurs parents et leurs employeurs à déjeuner dans les nouveaux locaux du restaurant pédagogique du CFA l'Atelier Gourmand. Les clients ont pu déguster un menu entièrement pensé et réalisé par leurs soins.



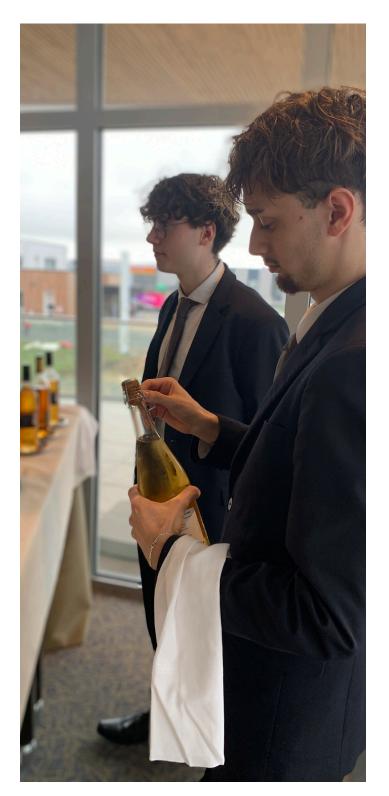






RÉALISATION D'UN COCKTAIL ET SERVICE

Comité de pilotage du chantier de réhabilitation du Campus des Métiers de Niort - 22 février 2023





En présence des partenaires financiers du projet : la Région Nouvelle-Aquitaine, la Préfecture des Deux-Sèvres, le Département des Deux-Sèvres, les EPCI du territoire, l'architecte et l'assistant à la maitrise d'ouvrage du projet.



CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2023

Antoine Chort, apprenti du CFA, médaille d'or régional - 28 février 2023



Aux côtés de : Jean-Bernard Merceron, responsable de la filière alimentation et de Tony Chatelier, son professeur de pratique



SUPPLÉMENT APPRENTISSAGE DE LA NOUVELLE RÉPU-BLIQUE

Edition du 2 mars 2023

DEVENIR APPRENTI / CAHIER SPÉCIAL CMA

Pôle hôtellerie-restauration, nouveau et à la carte

Le nouveau pôle hôtellerie-restauration du campus niortais a ouvert ses portes. Laboratoire moderne, restaurant pédagogique flambant neuf : des conditions d'apprentissage optimisées.

e vastes baies vitrées ouvrent sur une salle chaleureuse pouvant accueillir trentesix couverts. Côté cuisine, un laboratoire classique, doublé d'un laboratoire pâtissier, dotés d'équipements modernes. Un bel espace pédagogique de travail, en salle comme en coulisses. « Nous avons davantage de place pour travailler, tout en ayant moins besoin de nous déplacer, c'est un gain en confort de travail et un avantage pour l'examen!», confirme Gemma Gibson. en 2º année de brevet professionnel arts de la cuisine. « Du matériel moderne et sophistiqué pour montrer les nouvelles techniques de cuisson, des postes de travail optimisés et équipés...Les conditions sont optimales pour préparer au mieux les jeunes à l'examen : ils peuvent travailler en autonomie et sans contraintes », abonde Aline Jarriault-Eyssatier, professeure de cuisine.

Le nouveau restaurant pédagogique a ouvert ses portes au public fin janvier. Chacun peut désormais venir y déjeuner, sur réservation en ligne. «Cet espace valorise aussi les serveurs», se réjouit Thierry Daniot, professeur en service et commercialisation en hôtel-café-restaurant. « C'est beaucoup plus pratique », constate Céline Vedel, en mention complémentaire employé barman et en apprentissage au Lutétia. à Niort.

Avec ce nouveau pôle- qui compte également une

chambre d'application pédagogique, une lingerie et une salle polyvalente –, l'équipe pédagogique espère susciter des vocations dans un secteur qui peine à recruter. «Le nouveau restaurant plaît, nous avons pu le constater lors des dernières portes ouvertes», signalent les deux professeurs.

« Cette année, nous avons une quarantaine de jeunes en première année de CAP. J'essaie de les pousser vers le luxe, de les intéresser à l'excellence. Ils ne l'imaginent pas, mais ils peuvent tout à fait travailler dans le haut de gamme », fait savoir Thierry Daniot. En service, comme en restauration, le taux de jeunes qui poursuivent leur cursus avec un brevet professionnel est d'environ 30 %, la majorité abandonnant après le CAP. « On les pousse, on les accompagne en essayant de leur montrer le gain en termes de professionnalisation et de salaire.»

Gemma et Céline, elles, ont trouvé leur voie dans la restauration. En apprentissage au Secret Garden, à Melle, Gemma a décidé de se lancer dans la cuisine pendant le confinement, son bac littéraire en poche. Céline y est entrée « un peu par hasard» et « a finalement adoré». Toutes les deux ont l'ambition, à terme, de créer leur entreprise. En attendant, elles se perfectionnent en participant à des concours d'excellence.



Le nouveau restaurant pédagogique a ouvert fin janvier, pour le bonheur de ses professeurs et étudiants. (Photo Mélanie Papillaud)

M. P.



SUPPLÉMENT APPRENTISSAGE DE LA NOUVELLE RÉPU-BLIQUE

Edition du 2 mars 2023

Concours : excellence et reconnaissance

Les Olympiades des métiers sont des événements à l'initiative des interprofessions : de nombreux concours permettent aux apprentis de se perfectionner. Ils racontent.



Charlie Carvalho et son enseignant, David Russell. (Photo Mélanie Papillaud)

'est une fierté quand même! Chloé Saivre, en 2° année de brevet professionnel coiffure au CFA de Niort, a reçu la médaille d'or aux Olympiades des métiers à l'automne dernier, à Bordeaux. La plus haute marche du podium, disputée avec six autres candidats de la région Nouvelle-Aquitaine. «C'est ma prof de coiffure qui m'a invitée à participer. J'aimerais travailler dans les arts du spectacle, le cinéma ou le théâtre, et je me suis dit que cela pourrait être un plus pour me démarquer », raconte la jeune fille, 18 ans, en apprentissage au salon l'Hair Naturel à Cherveux.

Pendant les deux jours de ce championnat d'excellence, Chloé a réalisé six épreuves techniques. « Bien sûr, il y avait un peu de stress: c'est impressionnant le nombre de visiteurs, toute l'organisation derrière...» C'est son chignon de mariée, «plus original et plus créatif», qui lui a permis de se distinguer. Pour participer à cette compétition, elle s'est entraînée régulièrement: au salon, lors des sessions proposées par le CFA et sur son temps libre. Première participation à un concours, première victoire: la jeune fille s'est sentie « confortée dans ses choix ». « Je sais ce que je vaux», dit-elle simplement. Prochaine étape, la finale nationale à Lyon, en septembre. Gagner en confiance, se perfectionner: ce sont les objectifs des élèves et de leurs professeurs. « La participation à des concours fait grandir les jeunes. Il faut qu'ils s'investissent dans la préparation, qu'ils s'entraînent et cela peut aussi leur ouvrir l'esprit sur de nouvelles tendances de consommation», relève David Russeil, professeur en boucherie.

Charlie Carvalho, apprenti en l™année en brevet professionnel boucherie, prépare son premier concours, Les Ardoises de Nouvelle-Aquitaine. « C'est l'occasion de se lancer un défi personnel, de se pousser les uns les autres avec les collègues pour aller le plus loin possible», résume le jeune homme de 21 ans, venu à la boucherie après un détour par la fac de gestion. « Ce qui me plaît, c'est de faire perdurer ce savoir-faire unique. Dans l'imaginaire collectif, c'est de la barbarie, alors que nous sublimons la mort en quelque sorte.» «La boucherie est un métier de délicatesse et de dextérité, ce n'est pas du tout l'acception commune. Les concours permettent de susciter la curiosité et de sensibiliser le public», développe David Russeil. Et, pourquoi pas, susciter des vocations.

M. P.

MARS 2023 | 79 | DEVENIR APPRENTI | 9



BUFFET OUTRE-MER AU RESTAURANT D'APPLICATION 8 mars 2023





FORMATION ET DÉGUSTATION DE LA GAMME DES HUITRES MARENNES OLÉRON

23 mars 2023





Suivez-nous sur :

Suivez-nouvelle-aquitaine.fr

in