

Portrait : Raphaëlle 2BP Un parcours et une réussite atypiques

A 32 ans, après une formation et une expérience professionnelle d'assistante sociale, Raphaëlle a repris des études pour être cuisinière.

« **Raphaëlle, peux-tu nous résumer ton parcours ?**

- J'ai un bac S, une licence AES (Administration Economique et Sociale) et un diplôme d'état d'assistante sociale. J'ai occupé un poste d'assistante sociale dans différents services (service psychiatrique dans un hôpital, association d'aide aux victimes dans un commissariat de police et association pour malentendants).

- **Quels souvenirs gardes-tu de ces années de travail ?**

- C'était très intéressant humainement mais parfois difficile. Par exemple, quand je travaillais dans un commissariat en région parisienne, j'étais associée à la police et ce n'était pas simple à gérer au quotidien dans mon quartier.

- **Pourquoi cette reconversion professionnelle ?**

- En fait, j'ai toujours voulu travailler dans les métiers de bouche mais une allergie alimentaire m'a empêchée de mener à bien mon projet. Aujourd'hui cette allergie n'est plus qu'un mauvais souvenir et j'ai profité d'un licenciement économique pour envisager une reconversion.

- **Est-ce simple de reprendre des études ?**

- Oh non ! Tout d'abord, c'est dur financièrement car j'ai dû financer ma formation pour avoir mon CAP (3000 €). Aujourd'hui ça va mieux car je suis en contrat de professionnalisation avec le restaurant « L'Auberge de la Caillotièrre » et l'employeur M. Debailly. Ensuite, pour reprendre des études, il faut être très motivé. Heureusement, je me sens soutenue et encouragée par mon Maître d'Apprentissage et par les professeurs de l'UFA Branly. Ils sont tous très accessibles et à l'écoute. Enfin, je dois m'adapter quand je retourne à l'école. Parfois, dans les couloirs du lycée, les autres élèves me disent « Bonjour Madame » !

- **Quels sont tes projets ?**

- Peut-être enseigner en milieu carcéral et ainsi concilier ma formation initiale et ma passion pour la cuisine... mais avant avoir mon B.P bien sûr !

Le sérieux et la motivation de Raphaëlle ne font aucun doute et elle devrait mener à bien tous ses projets !



Et aussi ...



M. Painot et les apprentis en Finlande (projet Leonardo)

Beaucoup d'autres photos et d'articles sont consultables sur le blog géré par Mme Verdon durant les cours d'informatique avec les apprentis BP. Vous pourrez notamment y lire les témoignages des apprentis sur leur séjour à l'étranger (projet Leonardo).



RETROUVEZ NOUS SUR INTERNET :
UFABRANLY.OVER-BLOG.COM

EDITO

2014 *Nouvel An, nouvel élan !*

Que l'année 2014 vous permette de découvrir de nouvelles saveurs et vous procure beaucoup de plaisirs, les plaisirs de la table qui enchantent nos papilles et éblouissent les convives !

Qu'elle puisse aussi vous permettre de réaliser tous vos souhaits personnels et de rendre réalité vos rêves les plus secrets !

Bonne et heureuse année !

M.P. NEAU Provisseure



Atelier : des mots pour des maux En partenariat avec l'IREPS (Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé)

Depuis quelques semaines, M. Painot, notre professeur de sport, nous propose de débattre autour de thèmes très divers : les relations entre les jeunes et les adultes, les différences de chacun au sein du groupe, les clichés et les préjugés. Les ateliers se passent bien mais il faut apprendre à s'écouter... Personnellement je trouve cela très intéressant. On se découvre et je suis agréablement surprise parfois. Certains, en particulier les plus discrets d'entre nous, peuvent en effet avoir des réactions surprenantes. Je remercie M. Painot. Margaux—1ère année CAP

« Ces ateliers, que j'anime une heure par semaine avec les groupes de 1ère année CAP, doivent permettre aux jeunes d'échanger, d'écouter les autres et de prendre la parole devant le groupe. Pour cela, j'utilise des supports variés en fonction des thèmes abordés (la culture « jeunes et adultes », les différences, les clichés et les préjugés...). Durant ces débats, tout peut être dit et entendu. C'est un temps privilégié pour l'échange. »

M. PAINOT



1ère année CAP Cuisine — groupe B

Repas de Noël ...

Menu du 12 décembre 2013

Mise en bouche :

Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées au cacao, petits légumes croquants.

Entrée :

Emulsion de cèpes aux éclats de châtaignes, foie gras sauté et tuiles de noisette.

Poisson :

Sandre rôti à la fondue d'échalotes confites, sauce Saumur Champigny

Petite pause :

Sorbet citron basilic

Viande :

Suprême de pigeon cuit sous vide basse température et sa cuisse confite, girolles et raviolis de légumes.

Dessert :

Fred's délice
Mignardises



Tous les ans, les apprentis BP réalisent des merveilles à l'occasion de la soirée de Noël du restaurant pédagogique. Le 12 décembre, la classe de 2ème année BP était encadrée par M. Chevet en cuisine et M. Martinaud en salle.



Intervention d'un Chef Pâtissier



Afin de réaliser un dessert d'exception, M. Chevet a eu la bonne idée de faire intervenir un de ses anciens collègues et camarades de classe : M. Frédéric Vendredy.

Après une expérience professionnelle au Relais Château le Prieuré avec M. Chevet, M. Vendredy a travaillé dans différents restaurants classés 3 macarons au Michelin. Depuis 2007, il est le gérant de la très réputée pâtisserie-chocolaterie Fred's à Saint Gilles Croix de Vie.

Nous le remercions pour son intervention. Les apprentis ont beaucoup appris et les clients du restaurant se sont régalés.

... au restaurant pédagogique



Le deuxième T.P de Noël a eu lieu le 19 décembre. M. Lescaudron et M. Razat ont encadré les classes de 1BP.



" Nous attendions avec impatience le fameux repas de Noël et cette impatience fut récompensée !! Pour les convives qui nous accompagnaient c'étaient une première au restaurant d'application de l'UFA et ils furent fortement et très agréablement surpris par la qualité de la prestation assurée par les apprentis en cuisine comme en salle. Il faut dire que nos jeunes, sous la houlette de Messieurs Lescaudron et Razat, étaient au rendez-vous ! Merci à tous pour cette excellente soirée !".

M.RAZAFINDRAMBOA

Des jeux et du chocolat au CDR !

Tous les ans à l'approche de Noël, Mme Leroy nous propose d'apprendre de façon ludique avec des jeux de société. Nous devons par exemple répondre aux questions du Trivial Pursuit Gastronomie (tout en mangeant des chocolats !). Vivement l'année prochaine...



Un loto des odeurs pour les apprentis en 2ème année CAP