



Erasmus + Nos amis Estoniens en Vendée



Dans le cadre de nos échanges européens, 5 jeunes cuisiniers estoniens vont passer 4 semaines en Vendée. Ils seront en stage dans différents restaurants et nous remercions très chaleureusement les Restaurateurs qui vont les accueillir et les accompagner :

- Restaurant « les Guifettes » à Luçon : M. Macé Pierrick
- Restaurant « le 31 » à la Roche/Yon : M. Bisson
- Restaurant « le Balata » à l'Aiguillon sur Vie : M. Boucher Nicolas



Durant 4 semaines, M. Pierrick Macé, cuisinier au restaurant des Guifettes à Luçon, va encadrer 3 jeunes stagiaires estoniens : « En cuisine je souhaite leur faire découvrir les spécialités et les produits de notre région. Nous allons aussi prendre du temps avec eux pour leur faire visiter quelques villes touristiques comme La Rochelle ou les Sables d'Olonne ». Pour l'aider, il pourra compter sur ses collègues, notamment Charlotte et Fabien, anciens apprentis à l'UFA.

Et aussi plusieurs départs...

- Roumanie** du 11 mars au 3 avril : Mickaël ROULLAND et Dorian SYM accompagnés par M. ROULON
- Espagne** du 25 mars au 17 avril : Loïc BORNAVES et Lilian RABILLER accompagnés par M. RAZAFINDRAMBOA
- Estonie** du 24 mars au 16 avril : Thomas OPPONG et Laetitia ROBIN accompagnés par M. MEZIERE
- Slovaquie** du 2 au 25 avril : Julie BRUNEAU et Baptiste REJMAN accompagnés par Mme LEROY

EDITO

Les portes ouvertes marquent un virage dans l'année scolaire. En rencontrant les futurs apprentis, toute l'équipe de l'UFA commence à envisager concrètement la prochaine rentrée.

Nouveauté en 2014 pour les jeunes qui ont déjà un diplôme : l'ouverture d'une classe pour préparer le CAP Cuisine ou Restaurant en 1 an.

Pour réussir sa formation, chaque apprenti pourra compter sur la passion de son futur Maître d'apprentissage à l'image de M. Drapeau de la Chabotterie, M. Boisseau du Clémenceau ou M. Macé des Guifettes. Bonne lecture !

Sonia LEROY - Enseignante



Portes ouvertes à l'UFA



Le samedi 22 février avaient lieu les portes ouvertes de l'UFA Branly, l'occasion pour les jeunes motivés par les métiers de la restauration et l'apprentissage de visiter notre établissement et d'échanger avec les professeurs et le personnel administratif. La présence dans la cuisine pédagogique de 2 Maîtres d'apprentissage qui préparaient un concours gastronomique a été très appréciée des familles. Nous remercions également les jeunes apprentis qui étaient présents : Axel, Ilan et Pierre-Dominique.

Rappel des formations préparées en apprentissage à l'UFA :

- CAP Cuisine et CAP Restaurant (2 ans ou 1 an pour les jeunes déjà diplômés)
- Bac Pro Cuisine et Bac Pro Commercialisation et Service en Restaurant
- BP Cuisine et BP Restaurant

Pour toute information sur les contrats d'apprentissage, n'hésitez pas à contacter Mme Bironneau (02 51 24 06 25).



Déjeuner à la Chabotterie et échanges avec le Chef Thierry DRAPEAU



COMPTE RENDU DE LA JOURNEE A LA CHABOTTERIE

Jeudi 20 février, nous sommes allés visiter le restaurant de M. Thierry Drapeau, le restaurant 2* de la Chabotterie. Depuis 6 mois, il dirige également un hôtel 4*.

Tous habillés en « costume-cravate », nous avons tout d'abord été reçus par Florian, le Maître d'hôtel et sommelier. Il nous a fait visiter les cuisines et la salle du restaurant et Chloé, la Directrice de l'hôtel, nous a reçus pour une visite des somptueuses suites.

Ensuite, M. Drapeau nous a fait une démonstration en cuisine. Il a préparé devant nous le plat que nous allions manger (mousse de poisson avec son jus de homard et ses légumes) et il a répondu à toutes nos questions.

Pour terminer, nous sommes allés nous installer dans la salle du restaurant pour déjeuner. Le repas qui nous a été servi était composé de 7 plats (amuse-bouche, entrée froide, entrée chaude, poisson, viande, avant-dessert, dessert, café et ses différentes mignardises).

C'était une excellente journée et nous remercions M. Martineau, M. Mézière et Mme Joyau pour ce beau projet.

Article rédigé par Joris - Apprenti 2nde Bac Pro



Après la démonstration....
la dégustation !



Trophée National de cuisine et de pâtisserie Le Chef David BOISSEAU sélectionné



Après sa victoire au concours gastronomique organisé par l'AIPPV (Association Interconsulaire pour la Promotion des Produits de Vendée), le Chef David Boisseau va participer au prestigieux trophée national de cuisine et de pâtisserie organisé à Paris le 10 mars prochain.

Accompagné et soutenu par ses collègues du Clémenceau, le Chef Pascal Pasquereau et Ilan, M. Boisseau est venu dans les locaux de la cuisine pédagogique de l'UFA pour s'entraîner dans les conditions de l'épreuve. Au menu (imposé) : canard en deux cuissons et tarte soufflée aux fruits. Le résultat est impressionnant ! La preuve en images... BRAVO !



Tourte feuilletée de canard
au foie gras et filet de
canard au sang rôti.

Tarte soufflée aux fruits
(mangue, grand Marnier et
chocolat)

Organisé par l'Académie Culinaire de France, le trophée national de cuisine et de pâtisserie célèbre son 50ème anniversaire.

Ce concours est organisé chaque année depuis 1964 et le jury est composé de nombreuses personnalités. En plus des prix et récompenses, le grand gagnant de cette manifestation aura lui aussi son nom gravé sur le Trophée, aux côtés de Thibaut Ruggeri (2010) le gagnant du Bocuse d'Or 2013 ou Joël Robuchon (1972).

David Boisseau fait donc partie des 6 finalistes et nous lui souhaitons **BONNE CHANCE !**

Les résultats : Félicitations ! M. Boisseau a remporté le 2ème prix.

