



RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La Formation Professionnelle
FTLV
Tout au Long de la Vie



2ème édition des Semaines de l'Excellence Péi

*Bilan de la semaine dédiée aux métiers de
l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration*

Du 24 au 28 avril 2023

DOSSIER DE PRESSE



**RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La Formation Professionnelle
FTLV
Tout au Long de la Vie



Un événement du réseau de la formation professionnelle de l'académie de La Réunion, en partenariat avec :

- Le CFA Académique de La Réunion



- Le GRETA Réunion



- Le lycée hôtelier La Renaissance



Au lancement de la « Semaine de l'Excellence Péi » en 2022, les premiers métiers mis à l'honneur était ceux du secteur HTR (hôtellerie, tourisme, restauration). Fort de ce succès, la 2ème édition des « Semaines de l'Excellence Péi » a, une nouvelle fois, fait la part belle aux métiers de ce secteur, qui plus est en tension sur l'île.

Ainsi, **du 24 au 28 avril 2023**, le **lycée hôtelier La Renaissance** a accueilli :

- **Johan Leclerre – Meilleur Ouvrier de France Cuisine Gastronomie 2007**
- **Julien Leveur – Champion de France des Desserts 2022**
- **Sylvain Combe – Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table 1993**

Durant toute la semaine, ces derniers sont intervenus auprès d'élèves, apprentis, stagiaires de la formation continue, et de professionnels les accueillant au sein de leurs structures, et ont innové en lançant un nouveau concours « **Le Défi des Chefs** ».

**Retour sur une semaine d'exception où les maîtres mots étaient :
partage, échange, transmission et excellence.**



Cliquez sur l'image ci-dessus pour découvrir le teaser de cette Semaine de l'Excellence Péi des métiers de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration.

Jour 1 : arrivée des Meilleurs Ouvriers de France à La Réunion

Dimanche 23 avril, sont arrivés à l'aéroport Roland Garros sur un vol de notre partenaire French bee Ile de La Réunion, Johan Leclerre – Meilleur Ouvrier de France Cuisine Gastronomie 2007, et Sylvain Combe – Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table 1993.

Après avoir été accueillis par des membres du réseau de la formation professionnelle de l'académie de La Réunion, ces derniers ont pu récupérer leurs voitures, mises à disposition par Dayz Location, avant de prendre leurs quartiers au Dina Morgabine de Saint-Gilles, où ils ont été hébergés pendant toute la durée de leur séjour.



Jour 2 : visite auprès de producteurs locaux et arrivée au lycée hôtelier La Renaissance

La journée du lundi 24 avril a démarré par des **visites chez 2 de nos partenaires** :

- **Les Cabosses Ailées** : où les Meilleurs Ouvriers de France et le Champion de France des Desserts ont pu prendre connaissance de la chaîne de fabrication du chocolat - de la sélection des fèves à la mise sous emballage des tablettes.
- **Le Domaine de la Vanille** : où ils ont découvert le procédé de fabrication de la vanille, ainsi que la vanille présentée sous différentes formes et produits dérivés.

Chaque visite a donné lieu à des **dégustations**, et nos invités ont pu choisir directement les produits qu'ils souhaitaient travailler et présenter lors de leurs masterclass.



Nos invités ont ensuite regagné le lycée hôtelier La Renaissance, où ils ont été accueillis par les équipes pédagogiques et éducatives du lycée, ainsi que par les 20 élèves ayant participé au concours « **Le Défi des Chefs** ». A cette occasion, les 3 équipes finalistes pour les recettes revisitées du « **Canard à la vanille** » et du « **Carry poisson** » ont été désignées.

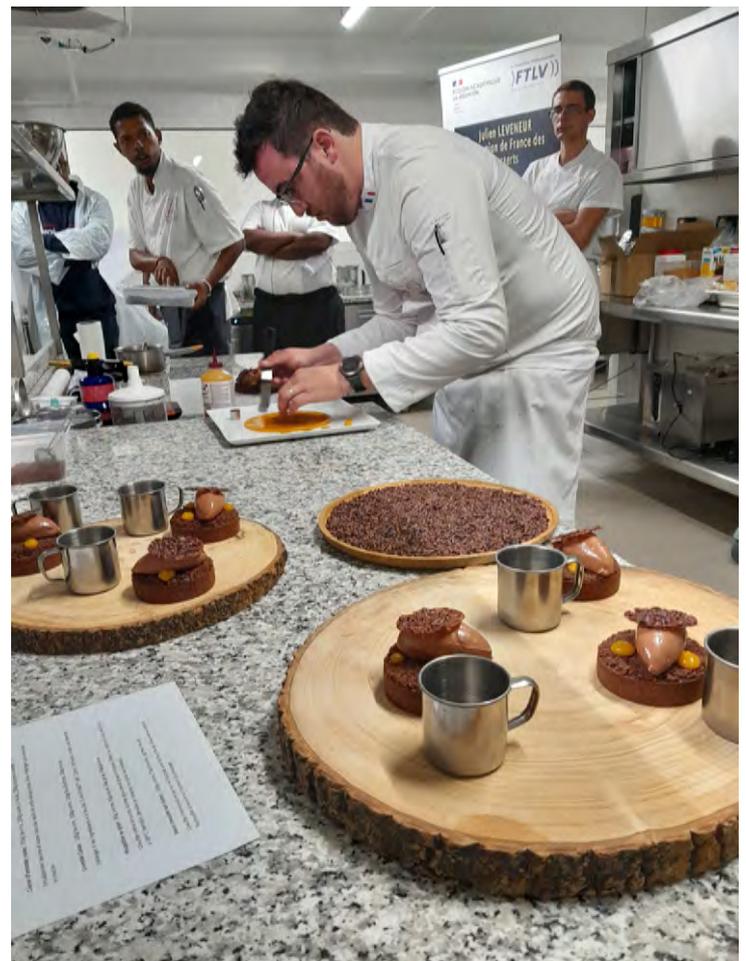
Enfin, ils ont visité les **plateaux techniques** sur lesquels ils allaient excercer durant la semaine, et ont commencé leur **mise en place** pour les masterclass du lendemain.



Jour 3 : masterclass professionnels et élèves, et 1ère épreuve du concours « Le Défi des Chefs » avec la recette du « Canard à la vanille »

La matinée du mardi 25 avril a été consacrée à des **masterclass à destination de professionnels et d'élèves** sur les thématiques suivantes :

- Revisite du « Canard à la vanille » pour Johan Leclerre avec un canard à la vanille façon teryaki.
- Recette « Autour du chocolat » pour Julien Leveneur avec la réalisation d'une tarte au chocolat à l'aubergine.
- Atelier « Initiation à la dégustation des vins » avec Sylvain Combe.



Au cours de l'après-midi du mardi, des **masterclass à destination des élèves** uniquement ont été dispensées :

- **Recette « Autour du chocolat » pour Julien Leveueur.**
- **Atelier « Analyse sensorielle des vins » pour Sylvain Combe.**

Johan Leclerre lui, a **lancé et accompagné le concours « Le Défi des Chefs » sur le thème du « Canard à la vanille »**. Les 3 binômes sélectionnés pour la finale la veille ont oeuvré 4 heures durant pour réaliser leurs recettes et la présenter à un jury de dégustation sous les coups de 18 heures.

Ainsi, les 3 recettes suivantes ont été proposées :

- « Ravioles au curcuma, sésame noir, farce canard à la vanille, jus épicé, purée de giraumon, petits légumes glacés » par le binôme Plante Flora et Beaupreau Mahé ;
- « Canard à la vanille revisité façon sushi » par le binôme Ikarack-Benjamin Alban et Hoareau Yanis ;
- « Canard en 2 préparations » par le binôme Place Léo Paul et Maillot Maéline.

Au terme de la dégustation par le jury, c'est **le plat proposé par Plante Flora et Beaupreau Mahé, « Ravioles au curcuma, sésame noir, farce canard à la vanille, jus épicé, purée de giraumon, petits légumes glacés »** qui a été désigné vainqueur.



Jour 4 : masterclass professionnels et élèves, et 2ème épreuve du concours « Le Défi des Chefs » avec la recette du « Carry poisson »

La matinée du mercredi 26 avril a été consacrée à des **masterclass à destination de professionnels et d'élèves** sur les thématiques suivantes :

- Revisite du « Carry poisson » pour Johan Leclerre avec une recette à base d'espadon.
- Atelier « Le dessert à l'assiette » pour Julien Leveneur avec la réalisation d'une tarte au choucou « éco-responsable ».
- Atelier « Accords boissons & chocolat » et « Accords boissons & charcuterie » avec Sylvain Combe.



Au cours de l'après-midi du mercredi, des **masterclass à destination des élèves** uniquement ont été dispensées :

- **Atelier « Le dessert à l'assiette » pour Julien Leveueur.**
- **Atelier « Accords boissons & fromages » pour Sylvain Combe.**

Johan Leclerre lui, a de nouveau **lancé et accompagné le concours « Le Défi des Chefs » sur le thème du « Carry poisson »**. Les 3 binômes sélectionnés lundi pour la finale ont œuvré durant 3 heures pour réaliser leurs recettes et la présenter à un jury de dégustation sous les coups de 17 heures.

Ainsi, les 3 recettes suivantes ont été proposées :

- « Dos de légine en croûte de citron galet, bisque de crabe de Madagascar, crémeux de Kanbar fumé au bois de tamarin et fine émulsion de café bourbon pointu » pour Payet Alexis et Bergier Lucas ;
- « Légine sur l'idée d'un carry confit et boucané à la minute, lentille de Cilaos, riz safrané, tempura de brèdes citrouille, rougail d'agrumes acidulés et condiments » pour Lombardie Pierre et Gabriello Maureen ;
- « La pêche mon Zarlou su Bourbon » pour Alphonsine Benjamin et Araye Indra.

Au terme de la dégustation par le jury, c'est **le plat proposé par Lombardie Pierre et Gabriello Maureen, « Légine sur l'idée d'un carry confit et boucané à la minute, lentille de Cilaos, riz safrané, tempura de brèdes citrouille, rougail d'agrumes acidulés et condiments », qui a été désigné vainqueur.**



Jour 5 : masterclass élèves et préparation du dîner de gala

La journée du jeudi 27 avril a été rythmée par la préparation du **dîner de gala**. Chaque intervenant a oeuvré, avec des élèves du lycée hôtelier La Renaissance, pour la **confection du repas (de l'entrée au dessert - avec accords plats & boissons)**, et la **mise en place de la salle**. Ainsi :

- **Pour Johan Leclerre**, la journée a été consacrée au **retravail**, avec les 2 équipes gagnantes du concours « Le Défi des Chefs », **des recettes autour du « Canard à la vanille » et du « Carry poisson »**, et à leur réalisation pour une cinquantaine de convives. Dans ce cadre, les 4 lauréats du « Défi des Chefs » ont co-dirigé les brigades d'élèves en cuisine.
- **Pour Julien Leveneur** la journée a été consacrée à la **création d'un dessert autour du café**, et à sa réalisation pour une cinquantaine de convives.
- **Pour Sylvain Combe**, après la tenue d'un atelier « Accords boissons & chocolat » auprès d'élèves, la journée a été consacrée à la **création de 3 cocktails pour la soirée**, à la **mise en place de la salle de restaurant** et à la **préparation du buffet d'entrée composé de fromages et de charcuteries**.



Dans la soirée du 27 avril, nos invités, composés de représentants de l'académie de La Réunion, de nos partenaires de cette 2ème édition des « Semaines de l'Excellence Péc » 2023, ainsi que des parents des élèves lauréats du concours « Le Défi des Chefs » ont pu déguster les plats réalisés et découvrir le talent de nos jeunes. Une belle façon aussi pour nous de remercier nos partenaires pour leur engagement à nos côtés.



Jour 6 : masterclass partenaires sous forme de cocktail déjeunatoire

Enfin, la journée du vendredi 28 avril est venue clôturer cette dernière « Semaine de l'Excellence Péi » dédiée aux métiers de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration avec une masterclass pour des partenaires sous forme de **cocktail déjeunatoire**. Ainsi, de 11h à 14h, ces derniers ont pu assister à la **mise en place d'un buffet** et à la **réalisation de recettes en instantanée** qui étaient proposées à la dégustation :

- Pour Johan Leclerre : création de pièces salées avec des produits locaux en finger food.
- Pour Julien Leveneur : création de pièces sucrées avec des produits locaux en finger food.
- Pour Sylvain Combe : mise en place d'un buffet de charcuteries et de fromages et création de 3 cocktails.

C'est donc sur une note plus détendue que nos 3 invités ont clôturé cette 2ème édition des « Semaines de l'Excellence Péi », tout en continuant jusqu'au bout à accompagner les élèves et à partager avec eux leurs savoirs, savoir-faire et expériences.

Rendez-vous est déjà pris pour une 3ème édition des « Semaines de l'Excellence Péi ».



Portrait de Johan Leclerre Meilleur Ouvrier de France Cuisine Gastronomie 2007



Fils et petit-fils de marin pêcheur cuisinier, c'est en famille que naît sa passion pour la cuisine, lors des moments de partage pendant les retrouvailles au retour de pêche.

Johan Leclerre commence par un pré-apprentissage en boucherie-charcuterie, puis un apprentissage en cuisine. Commence alors son parcours gastronomique. Il travaille avec Gérard Cagne, Pierre Gagnaire, Jean-Michel et Michel Lorain, Pierre et Michel Troigros, et enfin Alain Ducasse avant de s'installer à son compte.

Ses distinctions :

- Novembre 1999 : élu 8ème Grand Chef de Demain guide Gault et Millau
- Novembre 2000 : élu Chef de la région Poitou-Charentes
- 2007 : élu Meilleur Ouvrier de France Cuisine
- 2020 : Prix de l'Innovation pour son concept d'huîtres décoquillées

Portrait de Julien Leveueur Champion de France des Desserts 2022



Né le 10 septembre 1988, Julien Leveueur est originaire de Saint-Pierre. Il fait ses études au lycée hôtelier La Renaissance où il décroche un Bac Pro Cuisine. Il découvre la pâtisserie par hasard, lors d'un stage au Pavillon Henri IV à Saint-Germain-en-Laye où il a un déclic : il veut faire de la pâtisserie qui, pour lui, représente à la fois l'art et le partage. Il se lance donc dans la pâtisserie (sans avoir de diplôme dans ce domaine), et intègre un hôtel à Saint-Leu où il fait ses armes.

Dans sa pâtisserie, il met en avant la nature et le terroir réunionnais, travaillant avec des produits de saison, et subliment les produits locaux comme la vanille.

Le titre de champion de France des desserts :

Ce titre, Julien Leveueur l'a obtenu à force de travail et de détermination. Le 6 avril 2022 à Marseille, il décroche la 1^{ère} place au Championnat de France des Desserts. Sa 4^{ème} tentative aura été la bonne (il avait terminé 2^{ème} du championnat l'année précédente). La compétition avait pour thème «l'expression de soi». Les candidats ont eu 4h50 pour réaliser 2 desserts pour 10 personnes :

- 1^{ère} étape de cette finale : la réalisation d'une mignardise aux saveurs exotiques avec une technique imposée : une ganache à l'huile d'olive + une mignardise de création libre. Julien Leveueur a alors réalisé un «Baba comme une Tatin, fenouil et manzana» avec la contrainte d'une pâte levée.

- 2^{ème} étape de cette finale : une création personnelle sans techniques et ingrédients imposés. Julien Leveueur a donc exécuté la recette de son dessert nommé «Mes Racines», constitué de crème arrow-root & vanille fraîche, d'un sablé muscovado à la fleur de sel de Saint-Leu, d'une tuile cacao, d'une cristalline de vanille, d'une crème glacée vanille givrée sirop «la cuite», d'une fumée à la fibre de coco, de palmiste confit au sirop «la cuite», d'une espuma à la mélasse, de gel au tamarin et de palmiste séché.

Une victoire largement méritée et félicitée par le jury avec plus d'une dizaine de points d'avance par rapport à ses concurrents.

Portrait de Sylvain Combe Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table 1993



Après un baccalauréat philosophie en 1971, sa vocation naît au cours de saisons d'été comme serveur en Périgord. Sylvain Combe intègre par la suite l'Ecole Internationale de Genève dont il sort diplômé en 1974. Il travaille en Suisse puis en Angleterre et rejoint ensuite le groupe ACCOR en tant que premier maître d'hôtel au Sofitel de Toulouse Blagnac puis à celui de Bordeaux. Il entre à l'Education Nationale en 1978 comme maître auxiliaire en service de restaurant. Après avoir obtenu son concours de recrutement en 1981, Sylvain Combe suit la formation des professeurs certifiés dont il sort major de promotion en 1984. Il est affecté au lycée hôtelier de Talence en 1985 où il restera 25 ans avant de terminer sa carrière au lycée hôtelier de Tahiti de 2010 à 2013. Depuis cette date, il continue à participer à de nombreux jurys pour les M.A.F., les B.T.S. ainsi que pour les concours des M.O.F. depuis 2003.

Le Concours de Meilleur Ouvrier de France :

En 1993, Sylvain Combe devient un Meilleur Ouvrier de France Maître du Service et des Arts de la Table.

Les partenaires à nos côtés pour ces « Semaines de l'Excellence Péi »

La réussite de cette 2ème édition des « Semaines de l'Excellence Péi » n'aurait pas été possible sans les partenaires engagés à nos côtés. Sur les 3 temps forts de 2023, ces derniers nous ont accompagnés, par le biais de dons, en produits, matériaux ou en numéraires, permettant ainsi aux masterclass, concours, sélections régionales de la 47ème compétition WorldSkills de se tenir dans de bonnes conditions, et permettant aussi le déplacement et l'hébergement de nos invités à La Réunion, ainsi que les déplacements de nos champions régionaux vers la Métropole.



Les partenaires à nos côtés pour ces « Semaines de l'Excellence Péi »



French bee Ile de La Réunion, pour les billets d'avion pour les Meilleurs Ouvriers de France, et pour les champions régionaux de la 47ème compétition WorldSkills.



Dayz Location, pour les véhicules mis à disposition des Meilleurs Ouvriers de France pendant leur séjour à La Réunion.



Le Groupe Morgabine Hospitality, pour l'hébergement des Meilleurs Ouvriers de France pendant leur séjour sur les établissements de Saint-Denis et de Saint-Gilles.



La Sapmer, pour le poisson cuisiné lors du concours « Le Défi des chefs » et lors du dîner de gala.



La Poissonnerie Péi, pour le poisson cuisiné lors des masterclass.



Carrefour Réunion, pour les produits cuisinés lors du concours « Le Défi des Chefs », des masterclass, et lors du dîner de gala.



Le Comptoir de la Vanille, pour la vanille utilisée lors du concours « Le Défi des Chefs », des masterclass, et lors du dîner de gala. Et également pour la vanille offerte en cadeau aux lauréats du concours « Le Défi des Chefs ».



Les Cabosses Ailées, pour les chocolats en dégustation lors des masterclass et lors du dîner de gala, et pour leur don financier qui permettra le déplacement des champions régionaux à la finale nationale de la 47ème compétition WorldSkills à Lyon.



La Charcuterie Viracaoundin, pour les charcuteries en dégustation lors des masterclass et lors du dîner de gala.



JD Distribution, pour les lots offerts aux lauréats du concours « Le Défi des Chefs ».

Les partenaires à nos côtés pour ces « Semaines de l'Excellence Péi »



Frais Import, pour les produits cuisinés lors du concours « Le Défi des Chefs », des masterclass, et lors du dîner de gala.



Vin Direct Réunion, pour les vins en dégustation lors des masterclass et lors du dîner de gala.



Café Bourbon Pointu, pour les produits en dégustation lors des masterclass et lors du dîner de gala.



Salaisons de Bourbon, pour les produits en dégustation lors des masterclass et lors du dîner de gala.



La Capeb Réunion, pour la mise en place du concours « La Truelle d'Or » et pour les lots offerts aux lauréats du concours « La Truelle d'Or » et aux champions régionaux de la 47ème compétition WorldSkills maçonnerie et carrelage.



Préfabloc, pour les matériaux mis à disposition pour les masterclass, le concours « La Truelle d'Or », et les sélections régionales de la 47ème compétition WorldSkills.



Ravate Pro, pour les matériaux mis à disposition pour les masterclass, le concours « La Truelle d'Or », et les sélections régionales de la 47ème compétition WorldSkills.



Leroy Merlin, pour les matériaux mis à disposition pour les masterclass, le concours « La Truelle d'Or », et les sélections régionales de la 47ème compétition WorldSkills.



Le groupe CFAO, pour les matériaux mis à disposition pour les sélections régionales de la 47ème compétition WorldSkills, et pour leur don financier qui permettra le déplacement des champions régionaux à la finale nationale à Lyon.



Le groupe GBH, pour les matériaux mis à disposition pour les sélections régionales de la 47ème compétition WorldSkills, et pour leur don financier qui permettra le déplacement des champions régionaux à la finale en Métropole.

Les partenaires à nos côtés pour ces « Semaines de l'Excellence Péi »



Le groupe Caillé, pour les matériaux mis à disposition pour les sélections régionales de la 47ème compétition WorldSkills, et pour leur don financier qui permettra le déplacement des champions régionaux à la finale en Métropole.



Bourbon Pièces Auto, pour les matériaux mis à disposition pour les sélections régionales de la 47ème compétition WorldSkills.



Le Groupe Les Flamboyants, pour leur don financier qui permettra le déplacement des champions régionaux à la finale nationale de la 47ème compétition WorldSkills à Lyon.



Proxim'Services, pour leur don financier qui permettra le déplacement des champions régionaux à la finale nationale de la 47ème compétition WorldSkills à Lyon.



Haas, pour les lots offerts aux 3 lauréats de la sélection régionale de la 47ème compétition WorldSkills fraisage, et pour leur don financier qui permettra le déplacement des champions régionaux à la finale nationale à Lyon.



Les partenaires à nos côtés pour ces « Semaines de l'Excellence Péi »







COMPTOIR VENTES
TICKETING DESK

Frenchbee

La Formation Professionnelle

FTLV

Tout au Long de la Vie



"En tant que responsable commerciale de la compagnie aérienne French bee à la Réunion et participant à l'ouverture du territoire, il m'apparaît important de transmettre à notre jeunesse l'envie lui permettant de créer de la valeur et ainsi d'œuvrer pour le développement futur du territoire de la Réunion.

Le pari d'avancer aux côtés du réseau de la formation professionnelle Réunion et de l'Académie de La Réunion est assez évident pour French bee et on a tout de suite dit oui.

Nous souhaitons favoriser le développement du territoire réunionnais, et nous partageons le même ADN quant aux valeurs d'excellence, d'épanouissement professionnel et d'impact social."

Karine Bonnal - Responsable commerciale La Réunion







La Formation Professionnelle

FTLV

Tout au Long de la Vie

"Après une première édition réussie, c'est avec une immense joie que nous renouvelons notre participation aux semaines de l'Excellence Péi sous notre filiale DAYZ.

En tant que groupe historique local, il est tout naturel pour nous, d'être engagé dans la formation des jeunes réunionnais et de contribuer à la promotion et la mise à disposition de l'excellence au service de toute La Réunion.

Une chose est sûre : Nos jeunes ont du talent ! "

Lydie Grimaud - Responsable Marketing & Communication



RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION

Liberté
Égalité
Fraternité

La Formation Professionnelle

FTLV

Tout au Long de la Vie

Les partenaires à nos côtés pour ces « Semaines de l'Excellence Péi »







La Formation Professionnelle
FTLV
Tout au Long de la Vie

« Le groupe Morgabine Hospitality, acteur du territoire réunionnais propose un service d'hébergement et de restauration à travers ses établissements. Marqués par une identité créole, c'est avant tout le partage d'une culture et d'un savoir-faire Peï que nous retrouvons au sein de ses hôtels.

Aujourd'hui, le groupe est convaincu de l'intérêt de pérenniser et de faire connaître les richesses de l'île.

Nos produits, nos habitants et les savoir-faire transmis de génération en génération permettent à la Réunion de s'identifier comme un acteur indéniable du territoire national.

Le groupe est convaincu de l'Excellence des formations professionnelle présentes sur l'île.

Être partenaire des semaines de l'Excellence, c'est permettre aux plus jeunes d'accéder à des formations et de guider leurs choix tout en développant et en valorisant leurs talents. »

Merci au Dina Morgabine Saint Denis d'avoir accueilli nos hôtes pendant leur séjour à La Réunion !







La Formation Professionnelle
FTLV
Tout au Long de la Vie

« SAPMER, l'armement à la pêche réunionnais, vient tout juste de célébrer ses 75 ans ! Depuis 1947, nos marins ramènent le meilleur de l'océan indien sur les meilleures tables du monde. Langouste et légine australe ainsi que thon tropical sont les fleurons des pêches SAPMER !

Une des valeurs de SAPMER est la transmission des savoir-faire aux jeunes générations. Le savoir-faire des métiers de la mer mais également le savoir-faire gastronomique !

C'est avec beaucoup de plaisir que nous contribuons aux Semaines de l'Excellence Péi et à sa déclinaison dédiée aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme en mettant à disposition des professionnels et futurs professionnels de la cuisine péi, un de nos produits phare: la légine des îles Kerguelen et Crozet.

Nous comptons sur les candidats pour sublimer ce produit d'exception pêché avec fierté par nos marins dans les eaux froides des mers australes à plus de 3000 km des côtes réunionnaises.

Que le meilleur gagne ! »

Estelle BAIE - Assistante de Direction & Référente Assurances



RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION

Liberté
Égalité
Fraternité

La Formation Professionnelle

FTLV

Tout au Long de la Vie

Les partenaires à nos côtés pour ces « Semaines de l'Excellence Péi »







La Formation Professionnelle
FTLV
Tout au Long de la Vie

« En cuisine il est impensable de ne pas associer l'excellence du savoir-faire et l'excellence du produit péi. »

M. POISSON - LA POISSONNERIE









La Formation Professionnelle
FTLV
Tout au Long de la Vie

« Depuis plus de 30 ans, Carrefour Réunion s'engage dans la formation et l'apprentissage de la jeunesse réunionnaise. Et plus précisément dans la valorisation des métiers de bouche, du fait de notre activité.

C'est donc avec conviction et fierté que nous avons répondu à l'invitation des Semaines de l'Excellence Péi : un événement majeur mettant en avant nos meilleurs ouvriers de France et leurs apprentis, en mettant à disposition une sélection de nos meilleurs produits.

Ces Semaines de l'Excellence Péi sont l'occasion de célébrer le talent et la passion de ces artistes de la gastronomie et de leurs apprentis, véritables ambassadeurs du patrimoine culturel et économique de l'île.

En participant à cet événement, Carrefour Réunion renouvelle son engagement envers les Réunionnais et La Réunion : une île unique et dynamique, terre d'excellence.

Nous sommes convaincus que la reconnaissance de nos talents locaux par les meilleurs ouvriers de France contribue au développement économique de l'île, participe à son attractivité et offre une perspective d'avenir rayonnant aux jeunes générations. »

Emma BARRIER - CARREFOUR Réunion



RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION

Liberté
Égalité
Fraternité

La Formation Professionnelle

FTLV

Tout au Long de la Vie

Les partenaires à nos côtés pour ces « Semaines de l'Excellence Péi »







La Formation Professionnelle
FTLV
Tout au Long de la Vie



Le Comptoir de La Vanille

a accueilli nos 3 hôtes ce matin pour leur présenter également leur très beaux produits.

Une sélection de gousses de vanille, ainsi que ses dérivés issus d'une agriculture innovante, certifiée biologique, alliant culture sous serres-photovoltaïques et préparation traditionnelle de la Vanille.

Un produit d'exception qui sera également sublimée dans le concours le Défi des Chefs à travers la revisite du canard à la vanille et dans les masterclass Pâtisserie avec Julien Leveneuer.

www.domainedebellevue.re



Visite pour nos 3 invités dans le sud tôt ce matin à la chocolaterie artisanale Les Cabosses Ailées Johan Leclerre, Sylvain Combe et Julien Leveneuer ont pu découvrir le chocolat d'exception produit localement à partir de fèves de cacao rares, un produit de qualité qui va être sublimé dans les ateliers de la semaine 'Autour du chocolat'.

Nous avons hâte de découvrir les recettes qui vont être spécialement créées autour d'un produit si unique !

www.lescabossesailees.com

La Formation Professionnelle
FTLV
Tout au Long de la Vie












Les partenaires à nos côtés pour ces « Semaines de l'Excellence Péi »



Après avoir fourni le canard pour le Défi des Chefs hier, c'est pour l'atelier Charcuterie de ce matin que M. Viracaoundin a amené de belles pièces de charcuterie.

En effet Sylvain Combe, MOF Maître d'hôtel, des arts de la table et du service 1993, présentait une masterclass sur les accords vins et charcuterie.

Un échange avec le charcutier, les professionnels et les élèves, qui là aussi a réservé de belles surprises gustatives.

Merci à La Charcuterie Viracaoundin pour ses beaux produits du jour !



Depuis très longtemps la CAPEB défend l'Artisanat du Bâtiment. Ces entreprises de proximité cultivent au quotidien du bon sens, sont proches de leurs salariés et clients, sont au cœur de la vitalité des villes, villages et bourgs. Ces valeurs et richesses nous les défendons chaque jour et notamment auprès des jeunes, lesquels constituent un vrai vivier de renouvellement générationnel dont la profession a besoin. Elles sont une condition pour s'adapter, un enjeu de progrès social majeur pour promouvoir des valeurs humaines que les artisans du bâtiment ne cessent d'encourager dans l'exercice de leur métier.

C'est donc au cœur de cette mission et dans cette perspective que s'inscrit notre association à la Semaine de l'Excellence Péi portée par l'Académie de La Réunion. Ainsi, plus forts, ensemble, nous avons poussé à inventer un concours pour

- > rappeler la noblesse des métiers, souvent mise à mal par des logiques de rentabilité du capital ;
- > casser les mauvaises interprétations, représentations, ces clichés qui ont la « peau dure » et causent du tort à la filière ;
- > attirer la génération « Z » dans l'Artisanat du Bâtiment parce qu'il sont « bourrés » de talents et manipulent aisément les nouveaux outils de communication et d'information dont les entreprises de proximité ne peuvent s'en passer si elles veulent toujours exister ;
- > valoriser le goût de l'effort, le travail manuel car ils ne sont pas inutiles ;

Cyrille RICKMOUNIE, Président de la CAPEB « L'Artisanat du Bâtiment est un modèle qui s'inscrit dans l'objectif d'un développement durable et soutenable. Les artisans jouent un rôle clé dans la réduction des consommations d'énergie et l'amélioration de l'accessibilité des bâtiments. Ils sont des acteurs majeurs dans la vie des territoires, notamment en matière de dynamisation de l'économie locale et d'emploi. »

Merci à la CAPEB pour sa collaboration précieuse sur l'événement !

Le réseau de la formation professionnelle de l'académie de La Réunion : FTLV Réunion

Continuum entre la formation initiale, générale ou professionnelle, et l'ensemble des situations où s'acquièrent des compétences, la formation tout au long de la vie est un droit pour tout un chacun. Ainsi, pour les salariés, les demandeurs d'emploi et, plus largement, tous les adultes souhaitant se former, se perfectionner, bénéficier d'un bilan de compétences ou encore faire valider leur expérience professionnelle, l'Éducation nationale offre une réponse et cadre l'éducation et la formation professionnelle tout au long de la vie.

Au cœur de la politique académique de la formation professionnelle de notre territoire, le réseau Formation Tout au Long de la Vie de l'Académie de la Réunion a en charge l'ensemble des dossiers concernant la formation professionnelle des jeunes en formation initiale, la formation professionnelle des apprentis, la formation continue des adultes, leur certification par le processus de validation des acquis de l'expérience, et le dialogue avec les acteurs économiques du territoire via : marchés de formations, conventions, projets, concours, aide à la connaissance des métiers et des formations correspondantes, carte des formations...

Parce que notre réseau travaille à l'amélioration de la qualification des jeunes et des adultes au sein de notre territoire, ce dernier est composé :

- Des établissements scolaires, dans le cadre de la formation initiale ;
- Du GRETA Réunion, dans le cadre de la formation continue des adultes ;
- Du CFA Académique, dans le cadre de la formation initiale par la voie de l'apprentissage
- Du dispositif Académique de Validation des Acquis et de l'accompagnement à la VAE, dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience ;
- Du dispositif Académique Bilan et Mobilités, dans le cadre de démarches d'orientation, de bilan, d'accompagnement vers l'emploi.

Fort de son expérience et de son expertise dans le domaine de la formation professionnelle des adultes, notre réseau propose ainsi aux entreprises, à tout type d'institution, aux associations et aux particuliers, une offre adaptée et personnalisée de formation professionnelle et de prestations spécifiques.

Nos plateaux techniques répartis sur toute l'île associés au professionnalisme de nos équipes (conseillers en formation continue, formateurs, conseillers d'insertion, accompagnateurs VAE, coordonnateurs pédagogiques et administratifs) constituent un gage de qualité pour répondre aux besoins du territoire.

Nous œuvrons dans de nombreux secteurs professionnels et avons intégré dans nos pratiques les nouvelles orientations de la formation d'adultes (formation ouverte à distance et démarche qualité).

La formation en apprentissage, via le CFA Académique

Le CFA Académique propose des formations en apprentissage en partenariat avec les lycées qui deviennent des UFA (Unités de Formation en Apprentissage), du CAP au BTS. Ayant pour objectif d'améliorer la lisibilité de l'offre des formations par apprentissage au sein des lycées de l'académie de La Réunion, et de mutualiser les ressources et les expériences pédagogiques, le CFA fédère l'ensemble des UFA de l'Académie et contribue à l'atteinte des objectifs territoriaux et nationaux dans le développement de l'apprentissage.

Proposant l'apprentissage sur les niveaux de formation 3 (CAP), 4 (BP ; Bac Pro) et 5 (BTS), en cohérence avec la stratégie académique et l'offre de formation du réseau FTLV Réunion, il répond aux besoins des entreprises et aux spécificités de notre territoire. Il s'inscrit aujourd'hui dans la volonté de développement affirmée par la loi pour la liberté de choisir son avenir professionnel.

En 2022, le CFA Académique c'est :

- 229 apprenti(e)s,
- 37 formations proposées,
- 91% de réussite aux examens (session 2022).



CAP : 100%
MC : 87%
BAC PRO : 100%
BTS : 89%

Les formations en apprentissage dispensées au lycée hôtelier La Renaissance :

- **Brevet Professionnel Arts de la Cuisine**
 - **Mention Complémentaire Employé Barman**
 - **Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée**
 - **Mention Complémentaire Pâtisserie Chocolaterie**
- **Glacerie Confiserie Spécialisée**
- **Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restauration**



RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION

Liberté
Égalité
Fraternité

La Formation Professionnelle

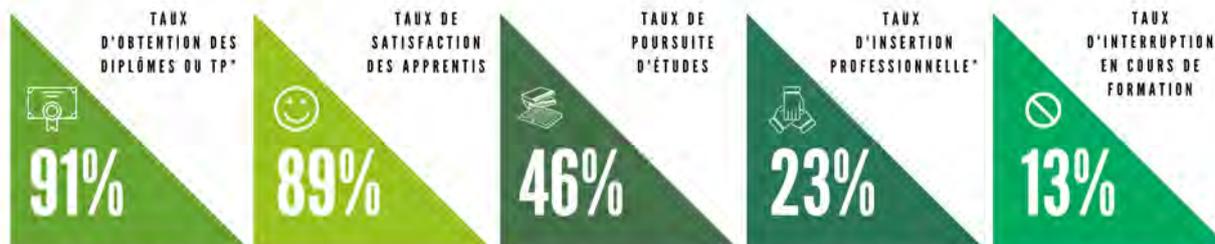
FTLV

Tout au Long de la Vie



Les 5 Indicateurs du CFA académique

Sept 2021 - Août 2022



*TP: titres professionnels

*pour les apprentis sortants à la suite des formations dispensées

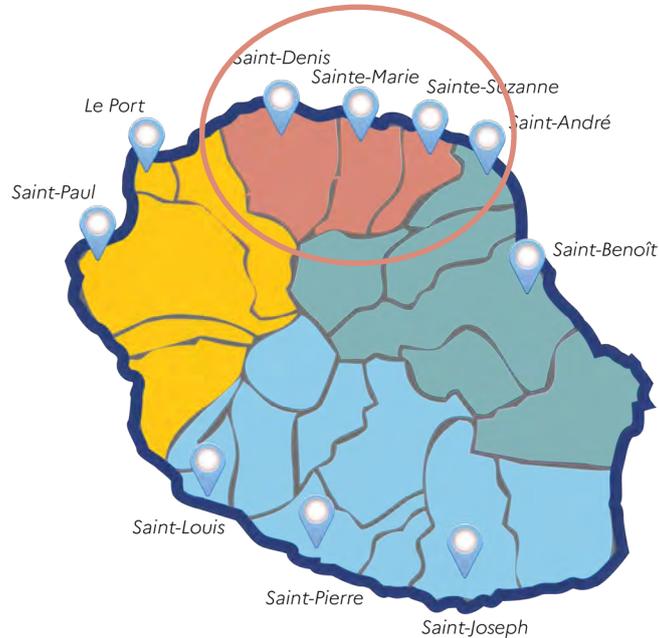
Toutes les statistiques nationales relatives à l'apprentissage, par certification professionnelle (insertion professionnelle, poursuites d'études, ruptures, évolution de l'emploi) sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



Les formations proposées à l'heure actuelle en apprentissage sur l'ensemble du territoire (liste non exhaustive) :

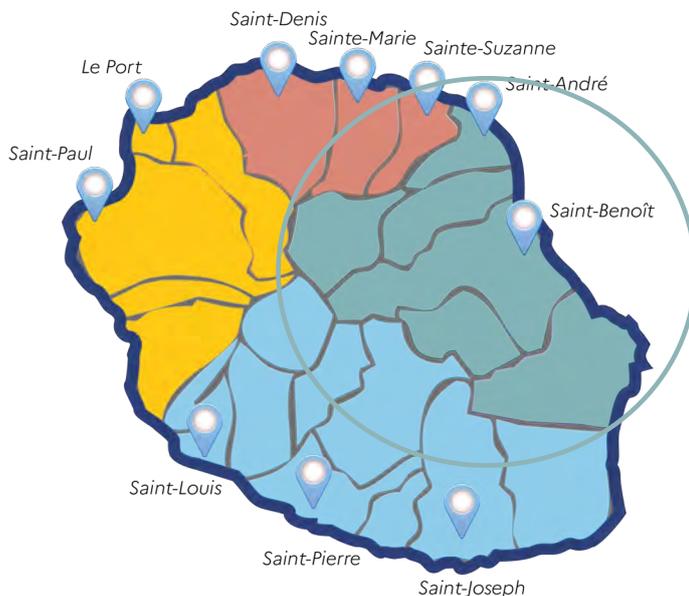
ZONE NORD



UFA ISNELLE AMELIN	Bac Pro Métiers de l'accueil
UFA BEL AIR	Bac Pro Ouvrage du bâtiment BTS Enveloppe des bâtiments conception réalisation
UFA BELLEPIERRE	BTS Services Informatiques aux organisations
UFA GEORGES BRASSENS	CAP Peintre en carrosserie Bac Pro Réparation des carrosseries
UFA MEMONA HINTERMANN	BTS Métiers de l'audiovisuel
UFA L'HORIZON	Bac Pro Intervention sur le patrimoine bâti
	Bac Pro Menuisier Agenceur
	Bac Pro Métiers du froid et des énergies renouvelables
	Bac Pro Technicien bâtiment organisation gros œuvre
	BTS Fluides énergies domotiques
UFA AMIRAL LACAZE	BTS Maintenance des systèmes
	Mention Complémentaire Technicien en énergies renouvelables
	Titre Professionnel Technicien Spécialisé Géomètre Topographique
UFA LE VERGER	Bac Pro Pilote de ligne de production
UFA LISLET GEOFFROY	BTS Assurance
	BTS Banque Conseil Clientèle
	BTS Electrotechnique
	BTS Maintenance des systèmes



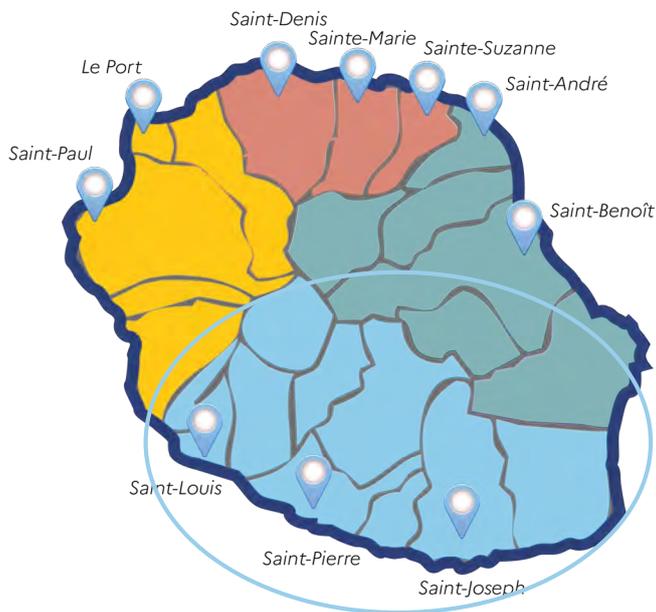
ZONE EST



UFA SARDA GARRIGA	BTS Management commercial opérationnel
UFA MARIE CURIE	BTS Economie sociale et familiale
	BTS Services et prestations des secteurs sanitaires et social
	Diplôme d'État Auxiliaire de puériculture Diplôme d'État Aide-Soignant
UFA PATU DE ROSEMONT	Bac Pro Réparation des carrosseries
	Bac Pro Maintenance des équipements industriels
	Bac Pro Maintenance des matériels
	BTS Electrotechnique
	Mention Complémentaire Essayage Retouche Vente
	BTS Maintenance des systèmes



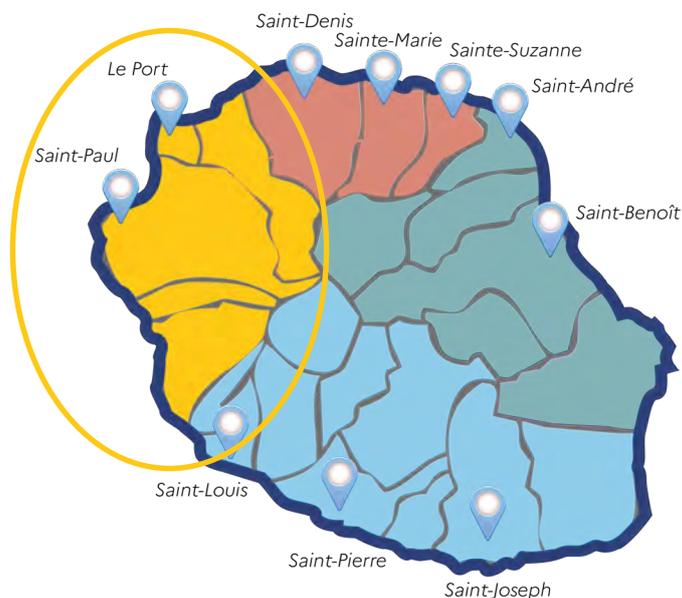
ZONE SUD



UFA BOIS D'OLIVE	BTS Fluides énergies domotiques
UFA FRANCOIS DE MAHY	CAP Equipier polyvalent du commerce CAP Production et service en restauration Bac Pro Maintenance des véhicules Bac Pro Réalisation de produits imprimés et plurimédia Mention Complémentaire Vendeur spécialisé produits techniques pour l'habitat Mention Complémentaire Vendeur spécialisé en alimentation
UFA JEAN JOLY	BTS Développement et réalisation bois BTS Systèmes constructifs bois et habitats
UFA LANGEVIN	Bac Pro Assistance à la gestion des organisations et de leurs activités Bac Pro Métiers de l'accueil
UFA ROCHES MAIGRES	BTS Maintenance des systèmes
UFA AMBROISE VOLLARD	Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion Titre Professionnel Secrétaire Assistant Médico Social
UFA ROLAND GARROS	Bac Pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés BTS Assistant technique d'ingénieur BTS Management commercial opérationnel



ZONE OUEST



UFA JEAN HINGLO	Bac Pro Technicien bâtiment organisation gros œuvre BTS Bâtiment BTS Travaux publics BTS Conseil et commercialisation de solutions techniques Mention Complémentaire Zinguerie
UFA LA RENAISSANCE	Mention Complémentaire Employé Barman Brevet Professionnel Art de la cuisine Brevet Professionnel Cuisine Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie
UFA LEON DE LEPERVANCHE	Bac Pro Maintenance des équipements industriels Bac Pro Technicien en chaudronnerie industrielle BTS Conseil et Commercialisation de solutions techniques
UFA STELLA MATUTINA	Mention Complémentaire Aéronautique
UFA ST PAUL 4	BTS Métiers de l'eau

La formation continue, via le GRETA Réunion

Le GRETA (GRoupement d'ETAbliissements publics d'enseignement) Réunion regroupe plus de 60 établissements publics, répartis sur tout le territoire et impliqués dans la formation professionnelle continue, où lycées et collèges publics mutualisent moyens et compétences pour former des adultes. Un maillage territorial sans équivalent avec près de 300 plateaux techniques et salles, répartis sur toute l'île, permettant au GRETA Réunion de dispenser des formations en conformité avec des situations réelles de travail et répondant aux besoins du territoire.

L'expérience acquise depuis de nombreuses années auprès de tous les publics sur l'ensemble du territoire réunionnais et au-delà, permet de proposer un large panel de formations sur la plupart des secteurs professionnels.

Les formations du secteur hôtellerie - tourisme - restauration dispensées par le GRETA Réunion :

- Titre Professionnel Cuisinier
- Titre Professionnel Service en Salle
 - CAP Boulanger
 - CAP Pâtissier



Les indicateurs du GRETA Réunion

Sept 2021 - Août 2022



Nos conseillers vous accompagnent sur l'ensemble du territoire dans vos parcours de formation depuis le diagnostic jusqu'à la concrétisation de votre projet.

Lien vers le catalogue de l'offre du CFA Académique et du GRETA Réunion : https://ftlvreunion.fr/fileadmin/user_upload/Catalogue_2022-2023-VF.pdf



**RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La Formation Professionnelle

)FTLV))

Tout au Long de la Vie

Contacts presse :

Sandrine VOISIN

Conseillère en Formation Professionnelle

Pôle Appui au Développement

Service Communication

0262 29 92 95

0692 71 90 46

sandrine.voisin@ftlvreunion.fr

Valérie LEGER

Chargée de Mission Communication

Pôle Appui au Développement

Service Communication

0692 10 26 98

valerie.leger@ftlvreunion.fr



**RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Délégation Régionale Académique à la Formation
Professionnelle Initiale et Continue

La Formation Professionnelle

)FTLV))

Tout au Long de la Vie



**RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Délégation Régionale Académique à la Formation
Professionnelle Initiale et Continue

La Formation Professionnelle

)FTLV))

Tout au Long de la Vie



**RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La Formation Professionnelle

FTLV

Tout au Long de la Vie

Pour suivre notre activité et nous contacter

Le CFA Académique de La Réunion

<https://www.facebook.com/CFAacademiqueRUN>

cfaacademique@ac-reunion.fr

0262 29 72 73

0692 10 39 25

Le GRETA Réunion

<https://www.facebook.com/Gretaftlv>

GRETA Réunion - Antenne Nord

greta.nord@greta-reunion.fr

0262 41 81 13

GRETA Réunion - Antenne Sud

greta.sud@greta-reunion.fr

0262 70 06 30

Réseau FTLV Réunion

<http://www.ftlvreunion.fr/>

<https://www.linkedin.com/company/ftlv-r%C3%A9union/>

semaine-excellence@ftlvreunion.fr