



**UN BILAN POSITIF POUR LA
SEMAINE DE L'EXCELLENCE PÉI**
1ère édition
Du 11 au 15 avril 2022

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE :

- 1- Présentation de la «Semaine de l'Excellence Péi» page 3**

- 2- Les soutiens locaux et partenaires de cette 1ère édition de la «Semaine de l'Excellence Péi» page 10**

- 3- Présentation des Meilleurs Ouvriers de France invités sur cette 1ère édition de la «Semaine de l'Excellence Péi» page 15**

- 4- Les élèves et apprentis ayant participé à cette 1ère édition de la «Semaine de l'Excellence Péi» page 18**

- 5- Pour mieux nous connaître page 19**

- 6- Les contacts presse page 25**

- 7- Pour suivre notre actualité et nous contacter page 26**

1- Présentation de la «Semaine de l'Excellence Péi»

Du 11 au 15 avril dernier, s'est tenue la 1ère édition de la « Semaine de l'Excellence Péi ». Pour l'occasion, le réseau de la formation professionnelle de l'académie de La Réunion, composé du :

- CFA Académique de La Réunion ;
- Lycée professionnel hôtelier « La Renaissance » ;
- GRETA Réunion ;

a organisé un événement inédit sur notre territoire, événement qui a initié le label de «L'Excellence Péi» avec la venue de :

3 Meilleurs Ouvriers de France au Lycée Professionnel Hôtelier «La Renaissance».

The poster is for an event titled "ÉVÈNEMENT : 3 Meilleurs Ouvriers de France à La Réunion". It features a central circular photograph of three men: Henri Di Nola (left), Vincent Boué (middle), and Sylvain Herviaux (right). Each man is wearing a medal and a white chef's coat. The background of the poster is dark with a starry pattern. Logos for "RÉGION ACADÉMIQUE LA RÉUNION" and "L'EXCELLENCE PÉI" are in the top corners. At the bottom, there are logos for "LYCÉE HÔTELIER LA RENAISSANCE", "enterprise rent-a-car", and "Boucan Canot".

ÉVÈNEMENT :
3
Meilleurs Ouvriers de France
à La Réunion

HENRI DI NOLA / VINCENT BOUÉ / SYLVAIN HERVIAUX
MOF BARMAN / MOF GLACIER / MOF BOULANGER
2015 / 2019 / 2011

FORMATIONS D'EXCELLENCE & MASTERCLASS
DU 11 AU 15 AVRIL 2022

LYCÉE HÔTELIER LA RENAISSANCE La Réunion
enterprise rent-a-car
Boucan Canot

Ont été conviés à cet événement :

- **Vincent Boué, Meilleur Ouvrier de France Glacier – promotion 2019,**
- **Henri Di Nola, Meilleur Ouvrier de France Barman – promotion 2015,**
- **Sylvain Herviaux, Meilleur Ouvrier de France Boulanger – promotion 2011.**

Ces 3 Meilleurs Ouvriers de France ont dispensé des formations et des masterclass aux élèves et enseignants du lycée hôtelier, aux apprentis du CFA Académique, aux formateurs du GRETA Réunion, mais également aux professionnels et artisans du secteur. Il est à noter concernant les professionnels et artisans, que leur participation à ces masterclass étaient couvertes par le CFA Académique.



Au total, ce sont quelques **150 élèves et/ou apprentis**, **20 enseignants** et près de **70 professionnels** qui ont pu s'exercer auprès des Meilleurs Ouvriers de France et s'initier à l'excellence dans différents ateliers : la boulangerie, la glacerie et l'art des cocktails.

Pendant la semaine, élèves et professionnels ont pu échanger avec les Meilleurs Ouvriers de France, partager des savoir-faire et des savoir-être, bénéficier de leurs conseils, de leurs encouragements, de leur expérience et expertise, échanger avec eux sur leurs parcours respectifs et les concours auxquels ils ont participé, et qui les a conduits à l'excellence.



Cette semaine a aussi été l'occasion pour les Meilleurs Ouvriers de France de découvrir les produits locaux et les richesses de notre territoire, et de sublimer, avec les élèves et les professionnels, ces produits par la confection de recettes originales et inédites, souvent « en live » lors des formations ou masterclass.



Le bouquet final de cette manifestation a été la mise en place d'un cocktail réalisé en collaboration entre les Meilleurs Ouvriers de France, les enseignants et les élèves et apprentis du Lycée Hôtelier de La Renaissance, pour lequel ces derniers ont mis en application les enseignements dispensés lors des formations pour créer des recettes originales, dans lesquelles ont été magnifiés les produits locaux fournis par nos partenaires.





Les retours sont unanimes, tant de la part des élèves, des apprentis, des enseignants, des professionnels, des artisans, des partenaires de l'événement que des meilleurs ouvriers de France eux-mêmes : ce fût une expérience enrichissante et passionnante pour tous, comme l'attestent les différents témoignages ci-dessous. Une réussite qui amènera certainement à une 2ème édition de cette « Semaine de l'Excellence Péi », et à la pérennisation et au développement de ce label « Excellence Péi », ayant pour finalité la promotion et la mise à disposition de l'excellence au service du territoire, par notre réseau.

/// *Nous avons eu le privilège d'être invité en masterclass Boulanger avec le MOF Sylvain Herviaux. Car nous avons toujours soif d'apprendre des Meilleurs.*
«Tu me dis ; j'oublie. Tu m'enseignes ; je me souviens. Tu m'impliques ; j'apprends.» B. FRANKLIN ///

Mam'Zell Pizza Saint-Pierre, le 12 avril 2022.

/// *Cette semaine notre Chef Vincent Gigan ainsi que notre Chef d'Atelier Yoan Felden ont réalisé une masterclass avec deux des meilleurs ouvriers de France, Sylvain Herviaux, MOF Boulanger 2011 et Vincent Boué, MOF Glacier 2019 au Lycée hôtelier La Renaissance ! Merci au CFA !* ///

M. Donuts, le 14 avril 2022.

/// *« On ne cesse de se former au Lys Sucrée pour vous proposer ce qui se fait de mieux. Nous suivons actuellement une formation d'excellence drivée par le Meilleur Ouvrier de France Boulanger Sylvain Herviaux. »* ///

Pâtisserie Lë Lys Sucrée, le 14 avril 2022.

/// *«Ce que tu donnes est à toi pour toujours, ce que tu gardes est perdu à jamais» proverbe Soufi qui est mon fanion mon credo. Nous voilà de retour d'une semaine sur une terre merveilleuse : la Réunion. Quel plaisir d'avoir transmis à cette jeunesse en soif d'apprendre, à ces Artisans qui eux aussi ont besoin d'être mis en Lumière. Les messages ont été forts tout au long de la semaine, nous nous sommes rendus disponibles pour accompagner, guider, transmettre.* ///

Sylvain Herviaux – Meilleur Ouvrier de France Boulangerie – Promotion 2011, le 17 avril 2022.

/// *Merci pour cette superbe opportunité au Lycée Professionnel et Hôtelier de la Renaissance pour nous avoir permis de faire découvrir nos spiritueux au Meilleur Ouvrier de France Barman Henri Di Nola ! Un vrai plaisir de partager avec tant de passionnés.*
Nous espérons vous revoir tous très bientôt ! ///

Arômes Distillerie, le 15 avril 2022.

/// *Je resterai toujours émerveillé par le résultat d'un travail bien mené. Nous avons un métier merveilleux aux multiples facettes, il est la base de notre Gastronomie. Cette semaine nous avons pu échanger autour du métier, des concours, de la Transmission...*
Nous étions 3 MOF, au lycée hôtelier la Renaissance sur l'île de la Réunion avec les amis Vincent Boué, MOF Glacier et Henri Di Nola, MOF Barman.
Les messages ont été forts, et nous nous sommes rendus disponibles pour accompagner cette jeunesse qui travaille. ///

Sylvain Herviaux – Meilleur Ouvrier de France Boulangerie – Promotion 2011, le 17 avril 2022.

2- Les soutiens locaux et partenaires de cette 1ère édition de la «Semaine de l'Excellence Péi»



Foucque Location par la mise à disposition d'un véhicule aux Meilleurs Ouvriers de France pendant toute la durée de leur séjour.



L'hôtel Le Boucan Canot par l'hébergement et la restauration des Meilleurs Ouvriers de France pendant toute la durée de leur séjour.





Tradition 974 par la mise à disposition de confitures, achards, piments et sirops de la marque Oté Gran Mèt pour la réalisation des recettes et des cocktails.



Café Lontan par la mise à disposition de café Bourbon Pointu pour la réalisation des recettes et cocktails.





Maison Isautier par la mise à disposition de rhums maturés et arrangés pour la réalisation des recettes et cocktails.



La Saga du Rhum par la visite guidée offerte aux Meilleurs Ouvriers de France pendant leur séjour.



Le Comptoir de la Vanille par la mise à disposition de gousses de vanille et de vanille en poudre pour la réalisation des recettes et cocktails.



Le Domaine de Bellevue : par la visite guidée de la plantation de vanille offerte aux Meilleurs Ouvriers de France pendant leur séjour.





Arômes Distillerie : par la mise à disposition de leur vodka à base de patate douce Zot'Ka pour la réalisation des cocktails.



Île de La Réunion Tourisme : par la mise à disposition d'un véhicule avec chauffeur guide pour les Meilleurs Ouvriers de France, afin d'effectuer les visites au Domaine de Bellevue et à la Saga du Rhum et sur d'autres points touristiques de La Réunion.



3- Présentation des Meilleurs Ouvriers de France invités sur cette 1ère édition de la «Semaine de l'Excellence Péri»

Vincent Boué, Meilleur Ouvrier de France Glacier – promotion 2019.

3 essais auront été nécessaires à Vincent Boué pour accéder à son graal : devenir Meilleur Ouvrier de France. Sa famille ayant toujours été très active dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, Vincent Boué décide de s'inscrire dans un lycée hôtelier où il obtiendra un CAP, un BEP, puis un BTS. Pendant sa formation, il rencontrera des professeurs passionnés et passionnants qui lui inculqueront des valeurs, mais surtout une discipline. Ses différentes expériences le poussent à se spécialiser en pâtisserie. Une opportunité de carrière l'amène ensuite à accepter un poste dans le lycée hôtelier Sainte-Thérèse à La Guerche de Bretagne. Il

l'assiette et réussit le concours

partie des personnes qui

concours de MOF : pour

leur donner à eux aussi

Son 1er essai en 2011

le concours en 2015,

A ce moment, il n'est

se relancer dans

décide finalement,

et notamment sa

à nouveau en 2019.

intense, est

accident. Vincent

de vis dans la

Mais il s'accroche

travailler. Et ses

par payer car Vincent

Meilleur Ouvrier de

A la fois enseignant,

Transgourmet (Legave), et

Nationale des Sculpteurs

Vincent Boué avait déjà fait

auprès de nos apprentis en Mention

beaucoup de bienveillance et de gentillesse.



devient alors enseignant en dessert à

de professeur. Ces élèves font

l'ont poussé à se présenter au

la transmission, et pour

l'envie de se dépasser.

est un échec. Il retente

mais là aussi échoue.

plus sûr de vouloir

ce concours, mais

épaulé par sa famille

femme, de le tenter

Sa préparation,

bouleversée par un

Boué a une dizaine

colonne vertébrale.

et continue de

sacrifices finissent

Boué devient, en 2019,
France Glacier.

auteur, ambassadeur

Président de l'Association

Français sur Glace Hydrique,

une intervention virtuelle

Complémentaire PGCC en 2021 avec

Pour découvrir son interview : <https://ftlvreunion.fr/zoom-sur/news/interview-vincent-boue-mof-glacier-2019.html>

Henri Di Nola, Meilleur Ouvrier de France Barman – promotion 2015.

Henri Di Nola obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France Barman en 2015. Cette session a débuté assez récemment, puisque c'est en 2011 qu'elle a été créée. Henri Di Nola a même été sollicité pour faire partie de la commission de mise en place.

Après cette 1ère édition, il se retire afin de s'y présenter en 2015. La particularité d'Henri Di Nola : il ne travaille pas derrière un comptoir en zinc, mais est enseignant depuis plus de 20 ans au lycée hôtelier de Bonneveine à Marseille, en charge de la mention complémentaire barman, où il enseigne l'art et des saveurs, des cocktails alcoolisés ou non, à ses élèves. C'est aussi professeur de national à avoir obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France. Il a aussi occupé la présidence de l'Association des Professeurs Enseignant en Bar (A.P.E.B.).

Pour Henri Di Nola, être un bon barman, il faut avoir des compétences techniques, mais il faut surtout entretenir une relation conviviale avec ses clients, pour les faire venir, mais surtout les faire revenir.



Après cette 1ère édition, il se retire afin de s'y présenter en 2015. La particularité d'Henri Di Nola : il ne travaille pas derrière un comptoir en zinc, mais est enseignant depuis plus de 20 ans au lycée hôtelier de Bonneveine à Marseille, en charge de la mention complémentaire barman, où il enseigne l'art et des saveurs, des cocktails alcoolisés ou non, à ses élèves. C'est aussi professeur de national à avoir obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France. Il a aussi occupé la présidence de l'Association des Professeurs Enseignant en Bar (A.P.E.B.).

Pour Henri Di Nola, être un bon barman, il faut avoir des compétences techniques, mais il faut surtout entretenir une relation conviviale avec ses clients, pour les faire venir, mais surtout les faire revenir.

Pour découvrir son interview : <https://ftlvreunion.fr/zoom-sur/news/interview-henri-di-nola-mof-barman-2015.html>

Sylvain Herviaux, Meilleur Ouvrier de France Boulanger – promotion 2011.

Originaire de Bretagne, Sylvain familiale puisque son père eux-mêmes boulangers. les accompagners sur des Ambitieux et tous ses diplômes en de concours, le le Prix du Président coupe de France championnat équipe, avant au concours échec en 2004 mais son esprit et de gagnant jusqu'à le mener à Qualifié de maître partage aujourd'hui passion à travers des passionnantes.



Herviaux perpétue la tradition et son grand-père étaient. Depuis petit, il est habitué à salons internationaux. passionné, il enchaîne 3 ans. Véritable bête boulangier remporte de la République, la par équipe, le d'Europe par de s'attaquer de MOF. Un 1er le fera douter, de compétiteur reprend le dessus la victoire en 2011. en boulangerie, il son expérience et sa formations riches et

Pour découvrir son interview : <https://ftlvreunion.fr/zoom-sur/news/interview-sylvain-herviaux-mof-boulangier-2011.html>

4- Les élèves et apprentis ayant participé à cette 1ère édition de la «Semaine de l'Excellence Péi»

Elèves ayant participé aux formations dispensées par les Meilleurs Ouvriers de France et ayant assisté les MOF dans le cadre de la préparation du cocktail déjeunatoire du vendredi 15 avril :

- **Bac Pro Boulangerie Pâtisserie**
- **CAP Pâtisserie**
- **2nde professionnelle métiers de l'alimentation**

Apprentis ayant participé aux formations dispensées par les Meilleurs Ouvriers de France et ayant assisté les MOF dans le cadre de la préparation du cocktail déjeunatoire du vendredi 15 avril :

- **Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée**
- **Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie**
- **Mention Complémentaire Employé Barman**

Elèves ayant participé à l'organisation de la semaine de l'excellence via la confection des repas des midis offerts aux MOF et professionnels assistant aux masterclass. Repas servis à la brasserie du lycée hôtelier, au restaurant d'initiation et au restaurant d'application.

- **CAP Cuisine**
- **CAP Commercialisation et Services Hôtel Café Restaurant**
- **2de professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration**
- **BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration**

Elèves ET apprentis ayant servi au cocktail déjeunatoire du vendredi 15

- **Mention Complémentaire Employé Barman**
- **BAC PRO commercialisation et services en restauration**



5- Pour mieux nous connaître

Le réseau de la formation professionnelles 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).

<https://ftlvreunion.fr/index.html>

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 2021, le CFA Académique c'est :

- 211 apprenti(e)s,
- 37 formations proposées,
- 95% de réussite aux examens (session 2021).

Résultats examens session 2021



- **BTS : 89%**
- **BAC PRO : 100%**
- **CAP : 92%**
- **MC : 94%**

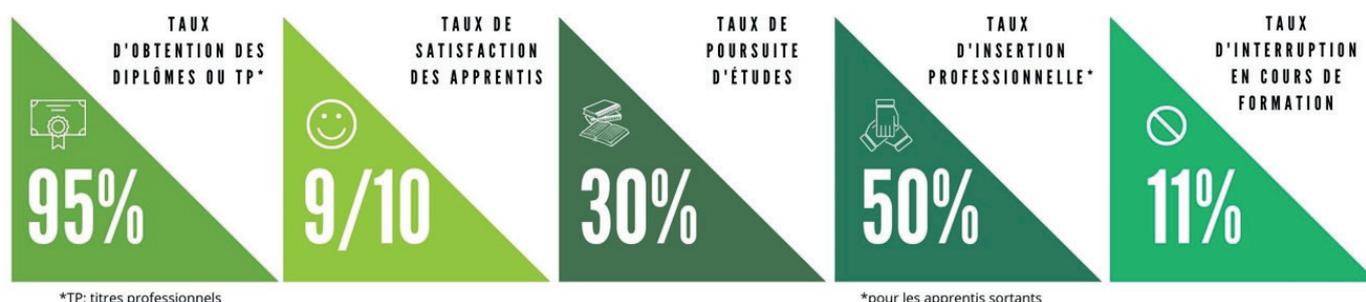


La formation en apprentissage, via le CFA Académique



Les 5 Indicateurs du CFA académique

Sept 2020 - Août 2021



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

SECTEUR BTP / INDUSTRIE :

- BTS Electrotechnique (LP Patu de Rosemont)
- BTS Maintenance des Systèmes (Lycée Lislet Geoffroy)
- BTS Conception et Réalisation de Systèmes Automatisés (Lycée Lislet Geoffroy)
- BP Installateur, dépanneur en froid et conditionnement d'air
- Titre Professionnel Technicien Supérieur Géomètre Topographe
- Mention Complémentaire Technicien en Energies Renouvelables (LP de l'Horizon)
- BAC PRO Pilote de Ligne de Production (LP Amiral Lacaze)
- BAC PRO Technicien d'Usinage (LP Amiral Lacaze)
- BAC PRO Plastique et Composite (LP Amiral Lacaze)
- BAC PRO Maintenance des Matériels (LP Patu de Rosemont)
- CAP Peinture en Carrosserie (Lycée Georges Brassens)

SECTEUR VENTE / COMMERCE

- Mention Complémentaire Assistance, Conseil, Vente à Distance (Lycée Vue Belle)
- Mention Complémentaire Vendeur Spécialisé en Alimentation (Lycée Vue Belle)
- Mention Complémentaire Vendeur Conseil en Produit Technique pour l'Habitat (Lycée de L'Horizon)
- Mention Complémentaire Essai Retouche Vente (LP Patu de Rosemont)

La formation en apprentissage, via le CFA Académique

SECTEUR HOTELLERIE / TOURISME / RESTAURATION (Lycée Hôtelier de la Renaissance)

- Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiseries Spécialisées
- Mention Complémentaire Employé(e) Barman
- Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée
- BAC PRO Cuisine

SECTEUR SANITAIRE ET SOCIAL / SERVICES A LA PERSONNE

- BTS Services et Prestations aux Secteurs Sanitaires et Sociales (Lycée Marie Curie)
- Mention Complémentaire Aide à Domicile (Lycée Marie Curie et Lycée Léon de Lepervanche)
- Diplôme d'Etat d'Aide-Soignant (Lycée Marie Curie et Lycée Léon de Lepervanche)
- Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Puériculture (Lycée Marie Curie)

SECTEUR TERTIAIRE

- BAC PRO Gestion-Administration
- BTS Banque
- BTS Assurance
- BTS Comptabilité et Gestion (CG)
- BTS Gestion de la PME (GPME)
- BTS Gestion des Transports et Logistique Associée (GTLA)
- BTS Management Commercial Opérationnel (MCO)
- BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC)
- BTS Professions Immobilières (PIM)
- BTS Support de l'Action Managériale (SAM)
- Titre Professionnel Assistante de Direction

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.

En 2021, le GRETA Réunion c'est :

- Près de 2000 stagiaires,
- Plus de 50 formations proposées,
- Des formations conduisant au niveau CAP, BAC Pro, BTS, comme des titres professionnels,
- 96% de réussite aux examens (session 2021).



Les indicateurs du GRETA Réunion

Sept 2020 - Août 2021



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/a_telecharger/Catalogue_2021-2022.pdf

La formation initiale, via le lycée professionnel hôtelier de La Renaissance

Le lycée professionnel de La Renaissance est le lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation du réseau de l'Académie de La Réunion. Situé à Plateau Caillou à Saint-Paul, il forme des jeunes aux métiers :

- De la restauration : cuisinier.ère, chef.fe de cuisine, serveur.se de restaurant, sommelier.ère, barman.maid ;
- De l'alimentation : boulanger.ère, pâtissier.ère, chocolatier.ère, traiteur ;
- De l'hôtellerie : directeur.trice, réceptionniste, concierge, gouvernant.e général.e, employé.e d'étages.



6- Les contacts presse

Sandrine VOISIN

Conseillère en Formation Continue
Développement et Partenariats

08, Rue Henri Cornu Immeuble Cosinus, 97490 SAINTE-CLOTILDE

Tél : 0262 29 92 95

Gsm : 0692 71 90 46

www.ftlvreunion.fr | [Facebook](#) | [LinkedIn](#) | [Plan d'accès](#) | [YouTube](#)



Valérie LEGER

Chargée de mission Communication
Développement et Partenariats

08, Rue Henri Cornu Immeuble Cosinus, 97490 SAINTE-CLOTILDE

Tél : 0262 29 92 95

Gsm : 0692 66 30 64

www.ftlvreunion.fr | [Facebook](#) | [LinkedIn](#) | [Plan d'accès](#) | [YouTube](#)



7- Pour suivre notre activité et nous contacter

Le CFA Académique de La Réunion

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

cfaacademique@ac-reunion.fr

0262 29 46 49

Le GRETA Réunion

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

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

gip.relat@ac-reunion.fr

Le Lycée Hôtelier La Renaissance

<https://www.facebook.com/pages/Lycée-Hôtelier-La-Renaissance/135872769906537>

<http://lycee-larenaissance.ac-reunion.fr/>

ce.9740738j@ac-reunion.fr

0262 55 43 00