



# CFA des Métiers de l'Indre

L'Alternance c'est déjà une expérience !

Les restaurateurs toujours présents au CFA !

Depuis le 13 janvier, les professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration se succèdent au CFA pour partager leur savoir-faire et leur expérience auprès de nos apprentis :

13 janvier, Véronique et Eric Gaulon, La Forge à Lys St George,  
21 janvier, Katia et Arnaud Gauthier, l'Auberge St Fiacre à Veuil,  
18 janvier, Laurent Bonnin, Entreprise Schoen,  
28 janvier, Damien Migeon et Marine Chaubert, la Cheminée,  
3 février, Fabien Gogry, l'Auberge de Claise,  
10 février, Raphael Perseil, chef de cuisine de la résidence du préfet de l'Indre,  
15 février, Morgan Bonnard, Né de la mer,  
16 février, Julien Marchès, le Petit Bouchon, M. Nathanael Van Hulle, Chez Fabrice.

Les apprentis de CAP et BP et les professeurs ont apprécié ces temps d'échange et les remercient vivement de leur venue. Ils attendent avec impatience les prochains rendez-vous à partir du 4 mars.



Arnaud Gauthier et Camille Guillot en interview !

Morgan Bonnard a présenté son métier d'écailler et fait une démonstration de dressage de plateau de fruits de mer devant les BP en atelier expérimental.



Véronique Gaulon, Katia Gauthier, Sandrine Delhomenie au service des apprenants !



Laurent Bonnin a présenté les variétés de café, la technique pour servir un latte et la décoration sur mousse.



Fabien Gogry en pleine démonstration !



Nathanael Van Hulle, apprenti en BP jusqu'en 2015, fut ravi d'être le formateur d'un jour !



Raphael Perseil avec les groupes 2CS4 - 2CSHCR4 et des adultes en formation continue.

Damien Migeon et Marine Chaubert avec des apprentis en première année 1CS 1CSHCR1.



Julien Marchès dispense conseils et astuces pour la présentation du kouglouf façon pain perdu.