



Bruno Treffel : "Nous allons dresser un état des lieux des brevets et CAP renouvelés"



Anne
Eveillard

Alors que l'Association nationale des professeurs de cuisine et restaurant des CFA (ANPCR) refond son site internet, son président prépare la prochaine assemblée générale de l'association. Celle-ci a lieu à la fin du mois à Bourges.

L'Hôtellerie Restauration : Quelles ont été vos priorités de rentrée ?

Bruno Treffel : Tout d'abord, la refonte du site internet de l'ANPCR. Nous sommes en train de peaufiner une version plus interactive, plus communautaire, plus participative, afin de faciliter les échanges entre les enseignants. Ce site doit être mis en ligne dans les jours qui viennent. En attendant, toutes les informations relatives à l'ANPCR sont à disposition sur la page Facebook de l'association. Quant à l'autre priorité, c'est la préparation de notre prochaine assemblée générale.

À quelle date est-elle prévue et où aura-t-elle lieu ?

Elle se tiendra les 21 et 22 octobre prochains, à Bourges.

Quels seront les dossiers abordés lors de cette assemblée générale ?

Nous allons parler essentiellement de pédagogie. À commencer par un état des lieux des premières sessions des brevets professionnels renouvelés, mais aussi du nouveau CAP cuisine, dont les premiers diplômés seront délivrés en juin 2018. L'autre bilan que nous allons faire concerne la mise en place, depuis cette rentrée de septembre, du CAP commercialisation et service en hôtel-café-restaurant. Ce CAP en deux ans remplace les trois CAP restaurant, service en brasserie café et services hôteliers. Ce qui bouscule l'organisation au

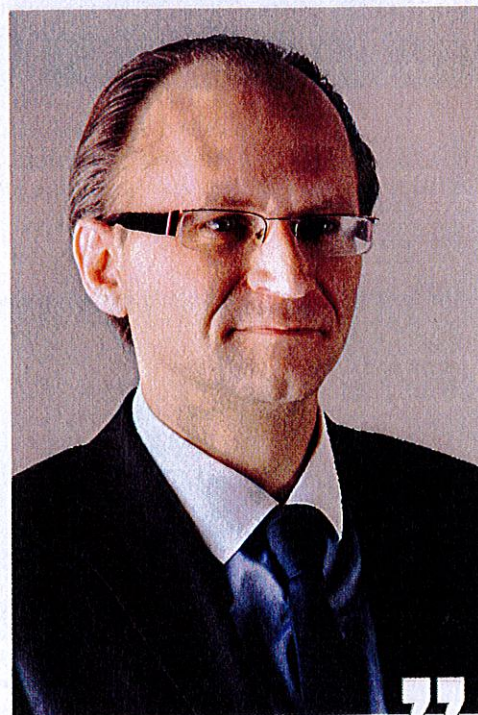
sein des établissements, que ce soit en termes de formation pure, d'équipements ou encore concernant les modes d'évaluation. Chaque établissement va devoir se mettre au diapason de ce nouveau référentiel et voir si ses infrastructures comme son fonctionnement sont compatibles avec ce CAP nouvelle formule.

Quel est le calendrier des prochains trophées de l'ANPCR, qui récompensent chaque année de jeunes talents en cuisine et service ?

Les candidats vont pouvoir s'inscrire dès le 23 octobre, à l'issue de notre assemblée générale. La finale nationale aura lieu en avril 2018 à Grenoble, avec comme parrains Patrick Henrrioux et Michaël Bouvier, respectivement chef étoilé et directeur de salle de La Pyramide à Vienne.

L'ANPCR souhaite sensibiliser et informer les jeunes sur le Sida. Qu'avez-vous prévu à ce sujet ?

Nous sommes actuellement en discussion avec Marie Sauce, présidente des Toques françaises, et les représentants du Sidaction pour organiser des interventions de prévention auprès des jeunes. Celles-ci pourraient avoir lieu dès 2018 dans les CFA. ■



"Nous allons parler essentiellement de pédagogie [lors de notre prochaine assemblée générale]."

Bruno Treffel,
président de l'ANPCR.

