

COMPTE RENDU REUNION APE-EPMTTH DU 10 JANVIER 2012

Étaient présents :

Mlle SAUVAGE : Directrice de l'école
Philippe GUIMARD : Vice-président
Fadia BUCHSER : Trésorière
Gérard FLEURY : Trésorier adjoint
Eric DIROU : Webmaster
Céline DIROU : Secrétaire adjointe

8 parents d'élèves inscrits

Excusés: Béatrice RAULIN
Frédéric LEBLOND

Présentation des meilleurs voeux pour cette nouvelle année 2012 de Melle Sauvage et ensuite de Philippe G. pour l'association.

1. Participation APE à la remise des prix aux meilleurs apprentis le 24/01/2012 au CFA. Quid de la participation financière aux costumes de PAPE sur le thème du Mexique ? Déroulement de la soirée et horaires. Sondage sur les membres de l'APE présents lors de cet événement (F.LEBLOND + '????').

Après le rappel du quid, les adhérents et les membres du bureau présents ont voté à l'unanimité l'allocation des **300 euros** suggéré par Frédéric pour l'aide à la confection des costumes pour la soirée au thème du « Mexique » (suite au voyage des pâtisseries).

A été demandé qui serait là pour cette occasion... Frédéric Leblond et Gérard Fleury seront présents et espèrent la venue de parents inscrits à l'association.

Melle Sauvage nous a exposé le déroulement de la soirée avec quelques points d'incertitudes dues à une éventuelle venue de Mme N. Morano la ministre du travail chargée de l'apprentissage.

- Ouverture : 16h

- Remise des prix et suivit des remerciements des lauréats : 16h30 / 18h30 environ.

Un prix exceptionnel, « la main d'Or » de l'EPMTTH, sera remis à Mme Carole Pecorari Directrice de l'hôtel Espace Champerret, où depuis 15 ans les apprentis des sections d'Hôtellerie exécutent des travaux pratiques dans de très bonnes conditions.

- La soirée « Mexique » commencera ensuite, jusqu'à environ 21h30, avec tous les participants et invités privés du voyage au Mexique organisé par l'école de la Boulangerie. Buffet mexicain, soirée dansante et visionnage des photos seront proposés.

2. Point sur les aides régionales (RIB à fournir). Pourquoi cette aide, alors que la région IDF ne finance pas les déficits des CFA ?

C'est un sujet assez délicat et sensible...

Différentes aides sont attribuées, certaines sous conditions de ressources, d'autres non.

Les apprentis en reçoivent une et une seule fois en début de cursus d'où le RIB demandé.

3. Conditions d'emprunt au CDI. : Situé au 4ème étage

Les conditions sont extrêmement simples et l'accueil y est chaleureux pour faciliter la venue de tous les apprentis du CFA.

Soit : Etre inscrit au CDI, il n'y a pas de caution demandée, on peut emprunter 2 livres à la fois, il n'y a pas de carte de CDI individuelle, le badge habituel suffit. C'est la responsable qui tient les fiches de sorties des livres, le délai d'emprunt, surtout pour les livres professionnels, est de 2 semaines, pendant la présence de l'apprenti au CFA. Certains livres, comme sur l'Art, l'art de la cuisine ou les exemplaires uniques, ne peuvent pas sortir du CDI.

4. Bulletins et conseils de classe.

Ils seront comme chaque année agrafés dans le carnet de suivi de l'apprenti après les conseils de classes. Les conseils de classes se sont déroulés pendant 3 semaines, en fin d'année, pour ce semestre. Il nous a été précisé qu'il n'y aura pas de bulletins avant les examens blancs pour les CAP.

Il est possible de les consulter sur le site du CFA, via le portail de l'apprenti.

Suite à des difficultés rencontrées par des parents présents, il a été demandé à Melle Sauvage la création d'une FAQ « Usage et accès du site » pour faciliter la navigation et donc les accès au portail des apprentis.

5. Formation tuteur.

Explications et rappel du pourquoi de l'importance de ces formations aux maîtres d'apprentissage.

Les formations se passent en 2 jours, en général au CFA qui est très sollicité par la profession car il y a très peu de sites sur la région. Il s'échange beaucoup d'informations pendant comme: comment remplir le carnet électronique de l'apprenti et à quoi sert-il; mais aussi maîtriser l'apprentissage, comment et prendre connaissance des divers programmes que l'apprenti doit apprendre avant de passer son ou ses examens.

Qui peut-être tuteur ? Tout le monde avec 5 ans d'expérience professionnelle dans le métier, il y a encore quelques temps mais aujourd'hui, il ne suffit plus que de 3 ans mais sans tenir compte des années de formation en alternance.

6. ASSR2, des sessions sont elles prévues cette année et si oui à quelles dates ?

Oui, il y en a cette année, les dates sont en 2 sessions soit :

- La 1^{ER} était le 5 janvier 2012 de 16h30 à 17h30
- La 2^{ème} est le 19 janvier 2012 de 16h30 à 17h30

La date de passage du diplôme n'est pas encore déterminée, elles sera donnée par les collègues et sont destinés aux étudiants qui ne l'ont pas obtenu en 3^{ème}.

7. Rappel de dates : le 7 février conseil de perfectionnement (qui sera présent F.LEBLOND + T???) et 17 mars (porte ouverte du CFA on en reparle à notre prochaine réunion du 14 février pour permanence APE).

Pour le conseil de perfectionnement, la date du 7 février de 16h30 à environ 18 H30 nous a été confirmée avec des explications de ce qu'il est et son importance.

Frédéric LEBLOND sera présent et éventuellement Eric DIROU, si Mme Laurence CHEICK ne se confirme pas.

Pour la journée des portes ouvertes du CFA sera bien le samedi 17 mars 2012 de 9H à 17h30. Les membres du bureau présents ont confirmé leur présence et ont sollicité les parents à venir les aider, en leur expliquant aussi, l'importance de la présence de l'APE. Lors de la prochaine réunion le 14 fév. 2012 le planning sera discuté et fixé.

Nous avons rappelé le principe du déroulement de la journée, des questions en général qui nous sont posés par les parents et des étudiants en visite ou en préinscription.

8. Questions diverses des parents présents

Des questions dites personnelles ont été posées sur divers matières ou diplômes, sur les prochaines orientations possibles avec leur passerelle après les examens.

L'EPMTTH est le seul établissement en France à ce jour, à proposer le cursus BAC TECHNOLOGIE D'HOTELLERIE en alternance, en 3 ans.