Compte-rendu réunion APE du 8 décembre 2009

Etaient présents :

Melle Sauvage : Directrice de l'école
Frédéric Leblond : Président
Christine Peignot-Drieu : Vice-Présidente
Jean-Jacques Albonesy : Trésorier-adjoint
Béatrice Raulin : Secrétaire
Chantal Rosée : Secrétaire adjointe
Hubert Drieu : Webmaster
Et 4 parents d'élèves

Préambule :

Melle Sauvage nous informe qu'un conseil de discipline aura lieu le jeudi 7 janvier à 15h30.
Mme Chantal Rosée y sera présente.
Melle Sauvage nous indique qu'un apprenti a été mis à la porte de l' EPMTTH pour insulte envers Monsieur Debu.

ORDRE DU JOUR :

1) Compte rendu de la réunion avec EUROLAM du 16 novembre 2009 :

Mme Chantal Rosée nous en fait le rapport des points abordés.
Nous joignons en fin page la copie du compte rendu validé par Monsieur Jean-Luc Ploquin – Maurell (ANNEXE 1)

2) Site internet :

Le site de l' APE, créé il y a 18 mois, a enregistré 2624 visites en 2009.

Propositions d'actions :

- mise en place d'une news-letter
- Informer nos membres à chaque compte rendu mis en ligne de se connecter à notre site en leur rappelant le lien d'accès direct : http://www.ape-epmtth.org/ au lieu d'un envoi du rapport en pièce jointe par mail à chacun des membres.

3) Le trombinoscope :

Il manque encore des photos, pour la mise à jour sur le site, de notre trombinoscope du bureau élargi (les élus + conseil de discipline, conseil de perfectionnement et webmaster)
Nous rappelons aux membres concernés de bien vouloir adresser par mail à MR Frédéric LEBLOND leur photo (au format .jpg) afin que la mise à jour soit effective au plus vite. adresse mail : frederic.leblond@noos.fr

4) La carte METRO :

L'A.P.E. propose à ses membres l'accès au magasin Métro pour effectuer divers achats dans ce super marché de gros (valable dans tous les magasins METRO).
Les personnes intéressées peuvent faire la demande à notre Président, Frédéric Leblond qui leur adressera la procuration d'entrée.

5) Signatures autorisées sur compte bancaire de l' APE :

Actuellement seul notre président, Frédéric Leblond a la signature, aussi pour faciliter la gestion, le bureau autorise notre trésorière, Annick Lemoine a avoir la signature sur le compte bancaire ouvert au LCL.

6) Question de parent sur le BTM Pâtisserie (note élimination à l'examen – support pédagogique - effectif classe) :

a) note éliminatoire à l'examen :

Dans le carnet de formation (quelque soit la formation poursuivie cap, bep, btm ….) le référentiel d'examen n'indique pas s'il existe une note éliminatoire aux épreuves.

Normalement, le candidat doit obtenir

- d'une part, une note supérieure ou égale à 10 sur 20 pour chaque matière rattachée au domaine professionnel

- d'autre part, une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines (généraux et professionnels)

- Pour les épreuves facultatives, sont comptés uniquement les points au dessus de la moyenne.

Melle SAUVAGE doit nous confirmer ce point.

b) En début d'année, les enseignants remettent aux apprentis la progression pratique de leur matière.
Pour le BTM Pâtisserie, l'apprenti a un livre en 3 volumes à apprendre par cœur.

c) 16 élèves sont inscrits en BTM Pâtisserie contre 14 l'année dernière.

7) Question de parent de CAP 1ere année sur les congés :

En hôtellerie restauration et cuisine, seul le 1er mai est un jour chômé, si on travaille ce jour là on est payé double.

Les autres jours fériés sont travaillés si l'employeur l'exige. Cependant rien n'empêche la négociation avec ce dernier.

Les deux jours de congés ne sont pas systématiquement consécutifs.

Dans les entreprises industrielles (grand groupe hôtellerie-restauration) les dimanches ne sont pas travaillés.
Dans les entreprises artisanales, les dimanches ne sont pas un dû et sont donc travaillés.

8) Point sur le nombre d'apprentis sans contrat à ce jour :

Il reste encore 50 jeunes sans contrat signé.

9) Inscriptions aux examens et poursuite de formation :

C'est l' EPMTTH qui procède aux inscriptions.

Pour les apprentis en année d'examen (deuxième année), c'est après le premier conseil de classe que sur le carnet de formation est noté l'avis de poursuite de formation par l'école.

10) Questions diverses :

Notre président a constaté lors de l'envoi de l'ordre du jour des réunions, certains mails de nos membres reviennent non acheminés (probablement une erreur dans l'adresse mail).
Aussi, pour les personnes qui ne les reçoivent pas , il convient d'envoyer un courriel soit à notre président (frederic.leblond@noos.fr) ou à notre secrétaire (bearau@aliceadsl.fr).

DATES A RETENIR :

Prochaine réunion : Mardi 12 janvier 2010 à 19h
Conseil de discipline : mercredi jeudi 7 janvier 2010 à 15h30
Conseil de perfectionnement : mercredi 12 février 2010
et mercredi 12 mai 2010 à 15h30
Journée portes ouvertes : Samedi 20 mars 2010

Bonne lecture à tous
Béatrice RAULIN Secrétaire

Annexe 1 : compte rendu réunion EUROLAM

Lundi 16 Novembre 2009

Rencontre avec les représentants d'Eurolam

Jean-Luc Ploquin –Maurell, chef de travaux, Philippe Meusnier, responsable du secteur pâtisserie-chocolaterie, Christophe Bligny, responsable du secteur cuisine, Pierre Mendès, responsable du secteur restauration et Romina Albert, assistante du chef de travaux

Jean Louis Royer, directeur de la société Eurolam et Olivier Tonetti, commercial d'Eurolam
En charge des relations commerciales avec l'EPMTTH
Chantal Rosée, représentante des parents d'élèves

Sont équipés en matériels Eurolam :

Environ 600 apprentis en cuisine, 500 en pâtisserie, et 300 en service en salle.

Monsieur Royer prend la parole :

Quelques rares problèmes peuvent être résolus, comme un couteau cassé, une sonde défectueuse, toujours remplacés par Eurolam.
Chaque mallette est pesée lors de sa préparation (peu de risque d'erreur) .
Une erreur de gravure peut être réparée après vérification du bulletin de commande : prendre contact avec Eurolam.

Par souci d'hygiène, plus de séparation avec les cloisons dans les rainures des mallettes, mais plutôt un plateau compartimenté, amovible donc lavable, pour le rangement des outils.

Présentation d'une autre forme de mallette, plus compacte, mais plus large, en fait pas très pratique pour les transports en commun.(non retenue) nous gardons le modèle de mallette actuel.

La réunion de ce jour a pour but de rationaliser les différents types de mallettes afin de simplifier les équipements des apprentis et de ne garder que trois mallettes spécifiques pour chacun des trois secteurs

Essayer de définir un type de mallette par secteur

En pâtisserie, les mallettes CAP et BTM servent de base, avec une fourchette à tremper en plus pour devenir **mallette pâtisserie tous diplômes.**

Prévoir un **complément** pour la **chocolaterie et la confiserie**

En cuisine : la mallette BP sert de base pour devenir **mallette cuisine tous diplômes**

Les « mention complémentaire en dessert sur assiette », après leur diplôme en cuisine, auront un **complément** à ajouter à leur mallette de cuisine

La **mallette APR** (agent polyvalent restauration) reste inchangée

Pour les formations « service en salle » , le plumier BP sert de base pour le plumier de restaurant tous diplômes.

La **mallette barman**, assez onéreuse, est à proposer aux élèves, en deux versions :

- support inox (200 euros)
- métal argenté (300 euros)

Elle doit être de belle qualité. Les élèves ont fait le choix de ce métier

Les élèves de CPA auront la mallette pâtisserie ou la mallette cuisine à acheter, sans passer par l'achat du plumier.

Quelques points ont aussi été abordés, comme :

- Séances d'affûtage des lames (attention aux coupures !) Jugées dangereuses et donc à étudier dans son organisation par M. Royer.

- M. Royer doit faire parvenir des pierres abrasives à meuler pour le CFA

- Deux vitrines vont être offertes et installées par Eurolam : une au restaurant garnie d'une mallette de prestige, d'un plumier (idées de cadeaux) et l'autre dans le hall avec les mallettes demandées par l'EPMTTH

- Envisager de ne plus imposer les toques, mais proposer les filets en voile extensible comme chez Mac Do, c'est M. Sebban de la société Morgane qui fera la recherche.
- prévoir un tableau Excel de la constitution des mallettes qui serait aisément lisible par les professeurs et les professionnels d'Eurolam

- Existe-t-il un thermomètre qui mesure les températures négatives et les positives jusqu'à 200 ° ?

- Est-ce possible d'inclure une balance dans la mallette pâtisserie ?

- L'école demande à Eurolam 5 balances en cuisine et en pâtisserie pour éviter aux élèves d'attendre en TP.

- Les livres seront choisis par les professeurs, ultérieurement

Eurolam s'engage à étudier les prix proposés aux élèves, sachant que l'école réduit le nombre de types de mallettes.