



Visite de la CCI et du restaurant pédagogique

publié le 22/01/2023

Descriptif :

Mardi 17 janvier les élèves de 3ème A ont eu l'occasion de visiter le campus de la CCI (Chambre de Commerce et d'Industrie) sur le site d'Angoulême . Après avoir découvert les nombreuses formations proposées en apprentissage ils ont été accueillis au restaurant pédagogique "La Table" et servis par les élèves des formations Cuisine et Service en hôtellerie-restauration.

Mardi 17 janvier les élèves de 3ème A ont eu l'occasion de visiter le campus de la **CCI** (*Chambre de Commerce et d'Industrie*) sur le site d'Angoulême.

La CCI (ex CIFOP) est un établissement scolaire pour les apprentis. Les formations vont du CAP (en 2 ans) au Bac professionnel (en 3 ans) en passant par des Brevets Professionnels (en 2 ans). Il est possible de construire son parcours en effectuant plusieurs formations, chaque parcours étant alors personnalisé.

Devenir apprenti implique de trouver une **entreprise** d'accueil pour effectuer une alternance entre l'entreprise et les cours à la CCI. Les apprentis sont **salariés** et perçoivent donc un salaire qui dépend de leur âge et de leur année de formation, ils ont également droit à 5 semaines de **congés payés** par an.

La CCI propose divers pôles de formation répartis sur le campus d'Angoulême mais également une partie sur le campus de Cognac.

Les élèves de 3A ont visité les pôles :

- des métiers du Commerce
- des métiers de la Mécanique Automobile
- des métiers de la Carrosserie Automobile
- des métiers de la Chaudronnerie Industrielle
- des métiers de la Maintenance Industrielle
- des métiers de la Production Industrielle
- des métiers de l'Imprimerie et de la conception graphique
- des métiers de la Préparation Culinaire et du Service

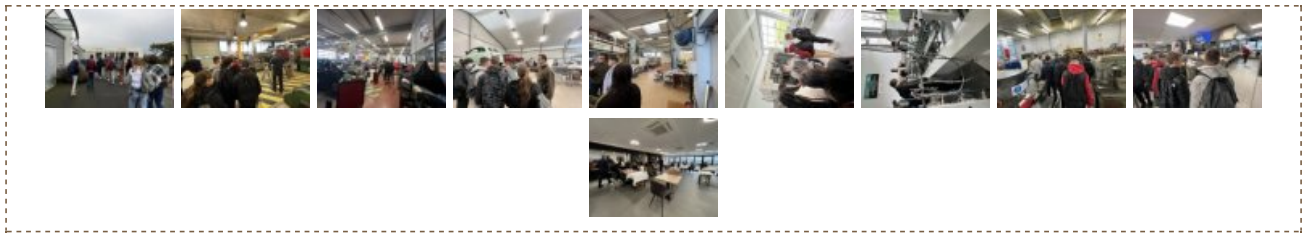
Après avoir découvert les nombreuses formations proposées en apprentissage ils ont été accueillis au restaurant pédagogique "La Table" et servis par les élèves des formations Cuisine et Service en hôtellerie-restauration.

Au menu de ce mardi 17 janvier :

- entrée : soupe de poisson et condiment à la rouille
- plat : sole meunière accompagnée de câpres servie avec un risotto et légumes fondants
- dessert : ananas préparé avec un sorbet (clémentine ou cerise)

Les élèves se sont régalés et ont chaleureusement remercié les apprentis pour le service impeccable.

Le CCI sera présent au FOFE les 02 et 03 février.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.