Mercredi 12 avril 2023

Festiv' Halles des savoirs et saveurs EN NORMANDIE

« L'excellence Normande »

L'excellence se joue au détail. Aucun geste n'est concluant par lui-même, mais un millier de petites choses faites juste un peu mieux que les autres finissent par donner une réelle différence dont on se souvient !

Rappel des chiffres clés de la 10ème édition !

- 140 kg de paleron de « Mademoiselle Fleur de Lin » ;
  Ets Grosdoit - Rouen
- 42 kg de produits laitiers normands (fromages, beurre, crème) ;
  Coopérative Isigny Ste Mère et Camembert Le 5 Frères - Terres-de-Caux
- 35 kg de légumineuses ;
  Gumy Graines de Folie - Tilleul-Dame-Agnés / Ferme des Mille Epis – Épieds
- 37 kg de légumes de saison ;
  Maraîcher Maison Argentain – Octeville sur Mer
- 850 yaourts de lait de vaches de races normandes ;
  Les Normandes du p'tit Tougard – Bernières
- 800 Paquets de chips artisanales cuites au chaudron ;
  « La 76 » - Allouville-Bellefosse
- 850 Buns Normands ;
  Lycée Jules Le Cesne et le CFA CMA 76 – Le Havre
- 136 800 € de budget prévisionnel ;
- 1 200 entrées ;
- 1 table ronde ;
- 580 apprenants représentant 13 établissements de formations normands ;
- 33 partenaires majeurs ;
- 15 enseignes qui ont présenté leur(s) établissement(s) ;
- 25 enseignes à la recherche de leurs talents ;
- 31 exposants au Marché du Terroir Normand ;
- 3 lieux de démonstrations d'activités culinaires avec 12 professionnels ;
- 3 Trophées ;
  Trophée La Normandie à la Table des Chefs (Tradition et Création) ;
  Trophée Cafés Richard (Café Gourmand Sucré / Salé) ;
  Trophée Stéphane Ginouvès (Cocktail Made in Normandie)
- 1 salon de coiffure.

Une rencontre "gagnant-gagnant" !!!

L'objectif de cette manifestation est d'inviter les principaux professionnels de l'industrie hôtelière, restauration, métiers de bouche / alimentation, tourisme, de la coiffure et du bien-Être. Afin de prendre contact avec des enseignants et de répondre aux attentes de nos jeunes.

Sous la Région Académique de Normandie et avec la présence de centres de formation, d'établissements d'enseignement professionnels et technologiques cette manifestation offre l'opportunité de rencontrer tous les élèves, étudiants et apprentis aux profils variés issus des diverses sections proposées par les formations.

Cet évènement regroupe des formations allant du CAP à la licence-pro par la voie initiale, continue, apprentissage et tout au long de la vie.

Des enjeux

Décider ensemble, cela suppose de réfléchir ensemble sur des points essentiels, notamment avec un regard sur la transmission, le trafic, l'expérience, la qualité, l'embauche, les territoires, la digitalisation, etc.

En regroupant sur un même site les divers centres de formation, le « Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Normandie » accueille les jeunes en formation initiale, apprentissage et continue.

Avec des formations dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche et du tourisme, les établissements proposent des cursus diversifiés adaptées au niveau et aux besoins de chacun, et veut dans le cadre des orientations de l'état et des régions, s'associer à l'effort de rénovation de l'enseignement pour gagner les enjeux économiques de demain : c'est le sens de ce projet.

De plus, notre forte intégration sur le territoire régional, national et international, par le biais des stages notamment, est un atout pour répondre aux enjeux économiques.

En favorisant ce genre d'évènement nous sommes en mesure de :

- Mettre en place une animation nationale et territoriale de la relation école-entreprise ;
- Favoriser une reconnaissance de nos établissements auprès des professionnels, de notre région et de notre futur public ;
- Donner une meilleure lisibilité des formations et des différents examens de l'éducation nationale à tous les professionnels avec pour but une reconnaissance des diplômes ;
- Développer des relations durables entre les établissements scolaires et les acteurs économiques de toute la filière ;
- Montrer notre dynamisme afin d'intégrer nos jeunes et répondre au mieux aux attentes de mains d'œuvre qualifiée exprimées par les professionnels de toute la filière ;
- Favoriser notre engagement et notre suivi d'embauche auprès de nos jeunes diplômés ;
- Dynamiser des mécanismes de collaboration entre nos établissements et les entreprises afin de contribuer à l'élargissement de nos lieux de stages dans ce secteur d'activité ;
- Aider nos apprenants à mieux comprendre un monde professionnel qui ne cesse d'évoluer ;
- Inciter les salariés des entreprises à s'investir dans la réserve citoyenne de l'éducation nationale.

Une finalité

Développer des relations durables entre les établissements scolaires et les acteurs économiques de toute la filière.

La finalité est de mettre en adéquation les exigences de la profession et la formation des jeunes, avec pour objectif l'insertion professionnelle des jeunes.

Être moteur en Normandie en étant attentifs aux besoins des entreprises. Relever le défi de demain.

Des activités

Les différentes activités qui complèteront et animeront cette journée :

- **La Halle aux Recrutements** rencontre éclair entre les responsables RH et professionnels du secteur des métiers de l'hôtellerie, restauration, métiers de bouche / alimentation et tourisme et à la recherche de leur profil et l'opportunité de passer un 1er entretien directement sur place.
- **La Halle aux Formations** un espace dédié aux présentations des formations supérieures des filières que peut nous proposer la Région Académique de Normandie. Dynamiser des mécanismes de collaboration entre nos établissements.
- **La Halle aux Ateliers de Démonstration** animés par des professionnels confirmés des métiers de l'agriculture, de bouche et de la restauration ;
- **La Halle aux 6 Trophées** « Battle » d'équipes pour une mise en valeur des produits. Encourager l'esprit d'équipe, développer et innover son savoir-faire et son savoir-être professionnel.
  - ✓ *Trophée (LNTC) « La Normande à la Table des chefs » : Volaille de Gournay, Huître de Normandie, Légumineuses et Légumes de Saison ;*
  - ✓ *Trophée « Cafés Richard » (Café gourmand sucré / salé) ;*
  - ✓ *Trophée « Stéphane Ginouvès » (Cocktail Made in Normandie) ;*
  - ✓ *Trophée « Boulangerie » le pain autour d'un plat ;*
  - ✓ *Trophée « Meilleur Elève Sommelier du Terroir Normand » et pas que le vin… ;*
  - ✓ *Trophée Coiffure, Beauté et Bien-Être « Le Végétal s'invite dans le Savoir-Être ».*
- **La Halle aux Tables Rondes, Débats et Échanges** où, tout au long de la journée, les acteurs économiques et spécialistes débattent sur la valorisation d'un produit et d'un engagement local. Comment se crée et se diffuse la réputation et le développement d'un produit, d'une fabrication ou d'un savoir-faire et d'un terroir.

  La résilience alimentaire du territoire ! *Insister sur notre capacité d'un système alimentaire et de ses différents éléments constitutifs à assurer la disponibilité d'une nourriture adaptée, accessible et en quantité suffisante pour tous en Normandie, dans un contexte de perturbations variées et imprévisibles.*

  Ou comment protéger les habitants sur le sujet d'inquiétude de sécurité alimentaire et civile. Notre souveraineté alimentaire laisse la possibilité à notre population et à notre région de mettre en place une politique agricole et de consommation la mieux adaptée à notre territoire sans qu'elle puisse avoir un effet négatif sur les régions voisines.
- **La Halle au Marché Pédagogique du Terroir Normand** où les jeunes rencontrent les artisans, producteurs, éleveurs et transformateurs de Normandie ;
- **La Halle à la Coiffure, de la Beauté et du Bien-Être** espace dédié aux jeunes souhaitant s'apprêter pour un entretien de recrutement.

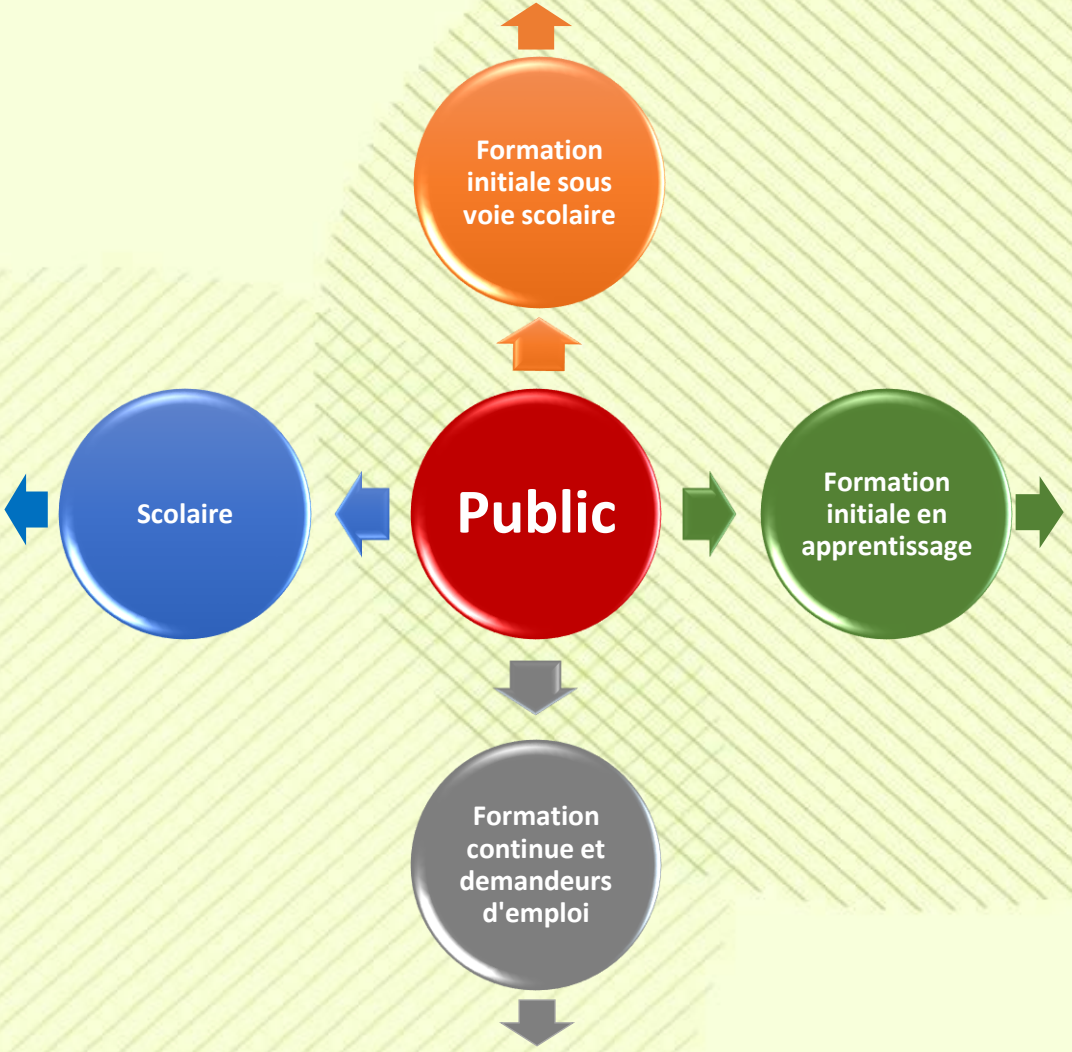
Cette journée sera clôturée par une **remise de prix** et un cocktail.

Un public

MFR, Lycées d'enseignement professionnel et technologique : CAP, Bac-Pro, Bac STS et BTS.

Universités : Licence Professionnelle

Autre : Bachelor



Collèges :
Classes de 4ème et 3ème.

CFA - UFA, IFA, FIM : CAP, Bac-Pro, BP, BTS, BUT, Licence-Pro et RNCP (*répertoire national des certifications professionnelles*).

Centres de formations privés : Tous diplômes proposés aux formations qualifiantes.

GRETA, AFPA, CCI, ACSEA : CQP et tous diplômes proposés aux formations qualifiantes.

Une organisation

Répondre et prendre contact avec des candidats aux offres d'emplois ou stages, sous forme de « Rencontre Eclair ».

La Halle aux recrutements

La Halle à l'ouverture internationale

Une expérience multiculturelle… Un échange de savoir-faire, de connaissances et de pratique en langues étrangère. Un pays en invité d'honneur.

La Halle aux formations

Tout un espace dédié aux présentations des formations du réseau.

La Halle au marché pédagogique du terroir normand

Les jeunes rencontrent les artisans, producteurs, éleveurs et transformateurs de Normandie et sont invités à participer à un jeu concours sous forme d'un questionnaire en ligne.

La Halle aux trophées de nos jeunes talents

Les lycéens, étudiants et apprentis valorisent, du champ à l'assiette, les métiers de l'agriculture, de l'artisanat, de la restauration, de l'hôtellerie, etc. **Ces jeunes sélectionnés au sein de leurs établissements doivent réalisée des défis autour de leur spécialité.**

La Halle à la Coiffure, de la Beauté et du Bien-Être

Espace dédié aux jeunes souhaitant s'apprêter pour un entretien de recrutement.

La Halle Table Ronde / Débats / Echanges

En amphithéâtre et devant un public averti, des acteurs économiques et spécialistes débattent sur la valorisation d'un produit et d'un engagement local. Comment se crée et se diffuse la réputation et le développement d'un produit, d'une fabrication ou d'un savoir-faire et d'un « terroir » ?

La Halle aux Ateliers de Démonstration

Ateliers animés par des professionnels des métiers de l'agriculture, de l'artisanat et de la restauration.

Festiv' Halles des savoirs et saveurs EN NORMANDIE

Une responsabilité sociétale

Développer les compétences de nos jeunes par l'accompagnement de professionnels confirmés.
La Transmission pour une éclosion des talents !!!

Passer du court terme au long terme, en incluant les générations futures.
Agir local mais penser global.
Repenser la notion de besoin.
Avoir une vision globale, au-delà de l'usage, des produits et services (du lancement à la fin de vie).

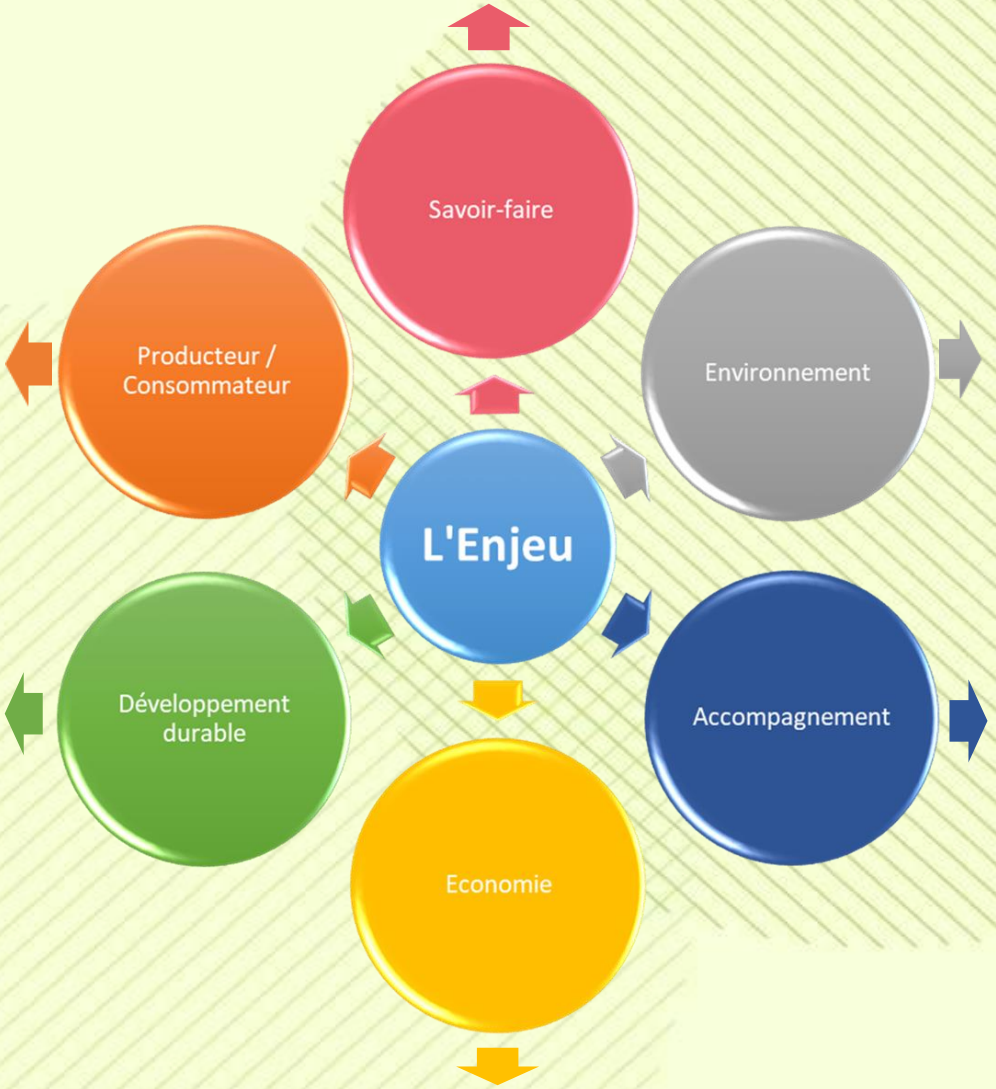
Filière :

Eleveur, producteur, distributeur, artisans, commerce et consommateur.

Le développement durable est un développement qui répond aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurres.

A prendre en compte trois axes :

Economique, social et environnemental.



Il s'articule autour de trois piliers (économique, social, environnemental) et propose un développement économiquement efficace, socialement équitable et écologiquement soutenable. Ne pas compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs besoins.

Avec des formations dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche et du tourisme, les établissements proposent des formations diversifiées adaptées au niveau et aux besoins de chacun, et veut dans le cadre des orientations de l'état et des régions, s'associer à l'effort de rénovation de l'enseignement pour gagner les enjeux économiques de demain.

La performance économique doit se concilier avec les principes éthiques. La création de produits et services innovants, tels que le mode « Circuit court » ou « Rémunération à juste valeur », donne une répartition plus juste de la richesse et des bénéfices. Ils apparaissent de plus en plus comme une alternative pertinente au modèle agroindustriel, se montrent propices au maintien et à la création d'emplois locaux et durables sur les territoires, ainsi qu'au développement d'innovations sociales et organisationnelles.

Une association / un bureau

Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Normandie
Lycée Jules Le Cesne
33 rue de Fleurus
76 600 Le Havre
Tél : +33 2 35 21 95 15
festiv.halles1307@gmail.com
Festiv'Halles

Membres

Présidente d'honneur	Catherine Fleuret	*Proviseure*
Président	Xavier Levassort	*Directeur Délégué aux Formations*
Vice-Président	Christophe Caudron	*Commercial*
Secrétaire	Laurence Besancenot	*Adjointe de Direction*
Secrétaire - Adjoint	Françoise Levillain	*Salariée*
Trésorier	Thierry Hauguel	*Ass. Directeur Délégué aux Formations*
Trésorier - Adjoint	Bertrand Maillard	*Chef du service des relations publiques et du Protocole, Cabinet du Président, Région Normandie*
Administrateur	Stéphane Kozlyk	*Enseignant*
Administrateur	Aimé Stéphan	*Enseignant*
Administratrice	Louisa Dechir	*Enseignante*
Administratrice	Valérie Levassort	*Secrétaire médicale*
Administratrice	Manon Petitjean	*Etudiante*
Administratrice	Mickaëlla Desnoyers	*Etudiante*
Administrateur	Léo Loisel	*Etudiant*
Administratrice	Mia Gauthïer	*Etudiante*
Administrateur	Oussama Chaïb	*Vie scolaire*