Festiv' Halles
des savoirs et saveurs
EN RÉGION

« Une Opportunité d'Engagement pour l'Excellence Normande »

L'excellence réside dans les détails. Chaque geste, aussi petit soit-il, contribue à forger une différence significative !

Vidéo de présentation

Informations

Festiv' Halles des savoirs et saveurs EN RÉGION

Une association / un bureau

Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région
Lycée Jules Le Cesne
33 rue de Fleurus
76 600 Le Havre
Tél : +33 2 35 21 95 15

festiv.halles1307@gmail.com

- Présidente d'honneur : Laurence Houllemare – Proviseure ;
- Président : Xavier Levassort – Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques ;
- Vice-Président : Christophe Caudron – Commercial ;
- Trésorier : Thierry Hauguel – Assistant Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques ;
- Trésorier adjoint : Bertrand Maillard - Chef du service des relations publiques et du Protocole, Cabinet du Président - Région Normandie ;
- Secrétaire : Laurence Besancenot – Adjointe de Direction ;
- Secrétaire adjointe – Françoise Levillain – Salariée ;
- Administrateurs et membres actifs : (liste détaillée).

Une rencontre "gagnant-gagnant" !!!

Accueillir et conseiller tous les élèves, étudiants et apprentis des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche / alimentation et du tourisme dans leur parcours de recherche est notre objectif principal.

Nous mettons à leur disposition une plateforme dynamique pour les aider à comprendre les tenants et aboutissants d'une recherche d'emploi active et à maintenir leur employabilité.

Notre événement ne se limite pas à la simple quête d'un emploi, mais vise véritablement à préparer les jeunes à leur carrière après l'obtention du diplôme. Au-delà des traditionnelles sessions de recrutement, nous proposons une variété d'activités telles que des offres de poursuites d'études, des tables rondes, des conférences et des ateliers pédagogiques.

Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région s'engage également à informer les jeunes sur les différentes formations et métiers qui s'offrent à eux, leur permettant ainsi de prendre des décisions éclairées pour leur avenir professionnel.

Présentation

"Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région" est une manifestation unique qui vise à promouvoir l'excellence régionale dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche, de l'alimentation et du tourisme.

Organisé par l'Association Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région, cet événement réunit des professionnels, des établissements scolaires et des acteurs économiques pour créer des synergies et favoriser l'insertion professionnelle des jeunes.

Objectifs

- Mettre en place une plateforme d'échange entre les établissements scolaires et les acteurs économiques pour favoriser l'employabilité des jeunes.
- Promouvoir la reconnaissance des formations et des diplômes auprès des professionnels et du public.
- Dynamiser les relations entre les écoles et les entreprises pour répondre aux besoins de main-d'œuvre qualifiée dans les filières concernées.
- Encourager l'engagement des entreprises dans la formation et l'insertion professionnelle des jeunes diplômés.
- Favoriser la découverte des métiers et des opportunités de carrière dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche, de l'alimentation et du tourisme.

Des Enjeux

La décision collective implique une réflexion conjointe sur des aspects cruciaux tels que la transmission des savoirs, la circulation des compétences, l'expérience professionnelle, la qualité des formations, le processus d'embauche, l'aménagement territorial et la digitalisation, entre autres.

En rassemblant sur un même site les différents centres de formation, « Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région » ouvre ses portes aux jeunes en formation initiale, apprentissage et continue.

Les établissements proposent une diversité de cursus adaptés au niveau et aux besoins individuels, s'alignant ainsi sur les orientations nationales et régionales pour moderniser l'enseignement et répondre aux défis économiques de demain.

Notre forte intégration au niveau régional, national et international, notamment à travers les stages, constitue un atout majeur pour relever les défis économiques en favorisant une meilleure insertion professionnelle des apprenants.

En organisant ce type d'événement, nous sommes en mesure de :

- Mettre en place une animation nationale et territoriale favorisant les liens entre l'école et l'entreprise ;
- Accroître la visibilité de nos établissements auprès des professionnels, des régions et du grand public ;
- Offrir une meilleure lisibilité des formations et des examens nationaux, contribuant ainsi à la reconnaissance des diplômes ;
- Développer des relations durables entre les établissements scolaires et les acteurs économiques de la filière ;
- Démontrer notre dynamisme pour intégrer les jeunes dans le monde professionnel et répondre aux besoins en main-d'œuvre qualifiée exprimés par les professionnels ;
- Favoriser l'engagement et le suivi d'embauche auprès de nos jeunes diplômés ;
- Dynamiser les collaborations entre nos établissements et les entreprises pour élargir les possibilités de stages dans ce secteur ;
- Aider nos apprenants à mieux appréhender un environnement professionnel en constante évolution ;
- Encourager les salariés des entreprises à s'impliquer dans la réserve citoyenne de l'éducation nationale.

Avec qui ? Un réseau !

Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région, une association enregistrée sous la loi 1901 (sous le n° W762011495) et dont la marque est déposée à l'INPI le 10/09/2019 sous le numéro 4580645, s'inscrit dans un réseau collaboratif.

En mutualisant nos ressources et en mobilisant une intelligence collective, nous aspirons à apporter une stabilité et une dynamique accrue à notre politique d'innovation. Cette collaboration étroite favorise une écoute attentive des besoins des entreprises en offrant un large éventail d'apprentis, d'élèves, d'étudiants et de stagiaires aux profils variés.

Nos partenaires économiques comprennent :

- Les hôteliers, restaurateurs, professionnels du tourisme, artisans des métiers de bouche et de l'alimentation.
- Les Meilleurs Ouvriers de France (M.O.F) et autres professionnels confirmés.
- Les agriculteurs, producteurs, transformateurs et distributeurs.
- Les représentants de la presse.
- Les institutions et collectivités locales.
- Le personnel de l'éducation nationale.

Des Activités

Voici un aperçu des différentes activités qui enrichissent notre événement :

- **La Halle aux Recrutements** : Un échange express entre les étudiants en formation et les professionnels des filières HR, métiers de bouche, alimentation et tourisme, offrant ainsi la possibilité de mener un premier entretien sur place.
- **La Halle aux Formations** : Un espace dédié aux présentations des formations supérieures proposées par la Région Académique de Normandie, visant à dynamiser les mécanismes de collaboration entre nos établissements.
- **La Halle Gourmande** : Des ateliers de découverte et de dégustation de produits locaux et régionaux, offrant une expérience immersive avec les acteurs d'un territoire, échangeant sur leurs savoir-faire et proposant une variété de mets et produits artisanaux.
- **La Halle aux Trophées** : Des "Battles" entre équipes pour mettre en valeur les produits locaux, encourager l'esprit d'équipe, et développer les compétences professionnelles et les savoir-être des jeunes talents. Les trophées incluent notamment le Trophée Bistronomique (LNTC) « La Normande à la Table des chefs », le Trophée « Cafés Richard » (Café gourmand sucré / salé), Trophée « Stéphane Ginouvès » (Cocktail Made in Normandie) et Trophée « Boulangerie » le pain autour d'un plat.
- **La Halle aux Tables Rondes, Débats et Échanges** : Des discussions tout au long de la journée où les acteurs économiques et les spécialistes débattent sur la valorisation des produits locaux, la résilience alimentaire du territoire, etc.
- **La Halle au Marché Pédagogique** : Un espace où les jeunes rencontrent les artisans, producteurs, éleveurs et transformateurs de leur région.

Une Finalité

L'objectif ultime est de cultiver des relations durables entre les établissements scolaires et les acteurs économiques de toute la filière. Nous cherchons à harmoniser les exigences du monde professionnel avec la formation dispensée aux jeunes, dans le but clair de favoriser leur insertion professionnelle.

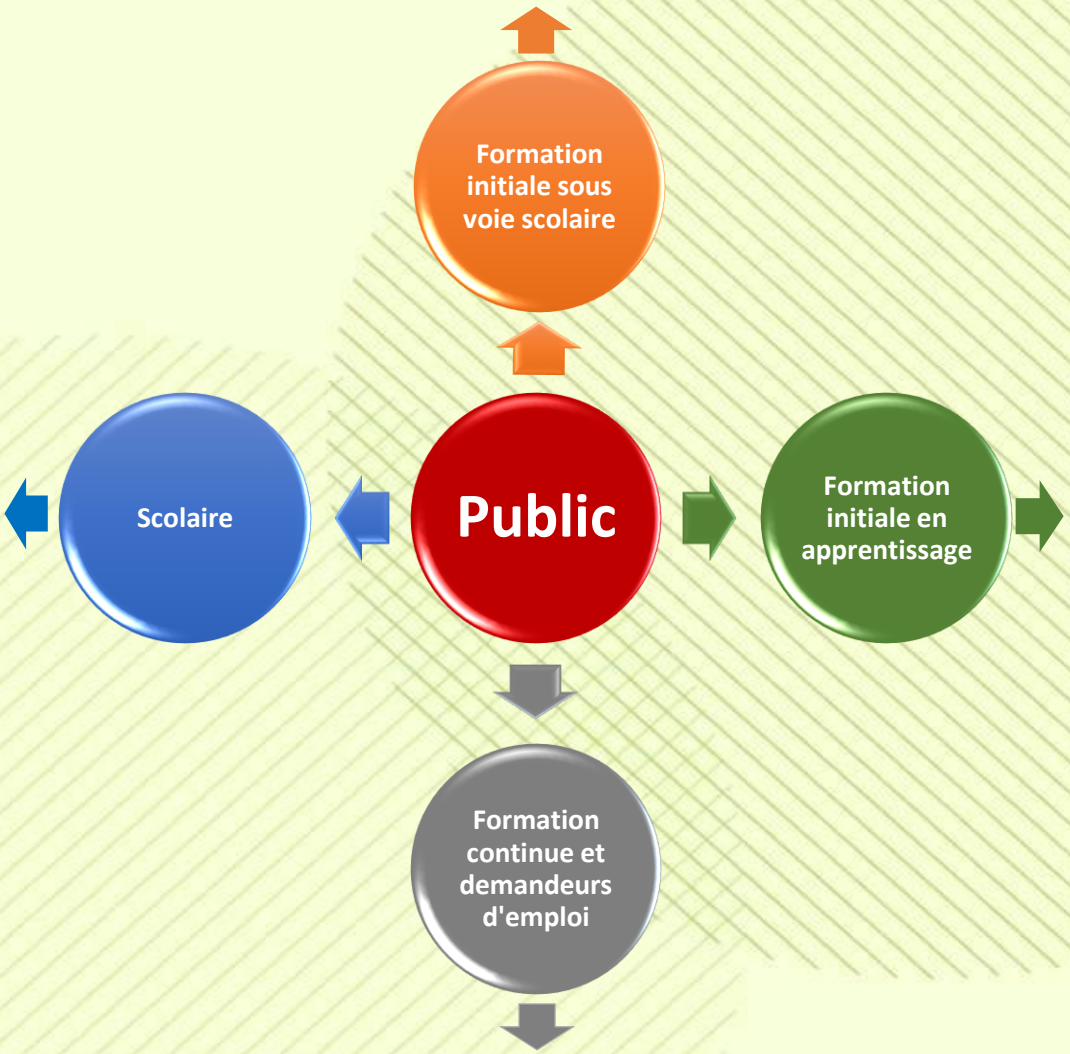
Nous aspirons à jouer un rôle moteur au sein de nos régions, en demeurant attentifs aux besoins changeants des entreprises. Nous nous engageons résolument à relever les défis de demain, en mettant en œuvre des initiatives qui favorisent l'adaptation et la croissance dans un environnement économique en constante évolution.

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.

Festiv' Halles des savoirs et saveurs EN RÉGION

Une Organisation

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

La Halle
aux recrutements

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

La Halle
à l'ouverture internationale

La Halle
aux formations

Tout un espace dédié aux présentations des formations du réseau.

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
au marché pédagogique du terroir normand

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
Gourmande

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 » ?

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

Festiv' Halles des savoirs et saveurs EN RÉGION

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).

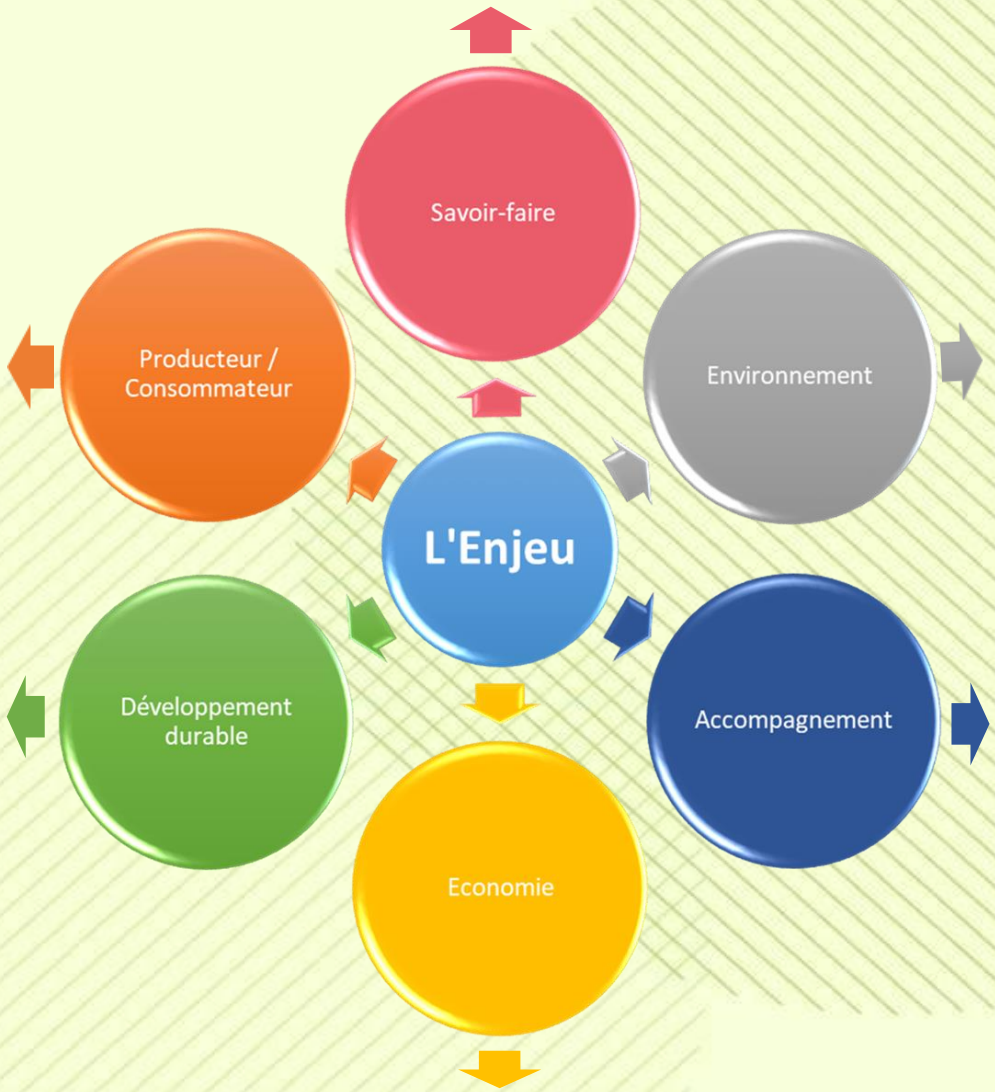
Filière :

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.

Festiv' Halles des savoirs et saveurs EN RÉGION

Une Charte Club Partenaires

La charte fixe les principes d'une déontologie de partenariat, acceptée et respectée par tous. L'Association Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région (marque déposée à l'INPI le 10/09/2019 sous le n° 4580645) est une association (loi 1901, sous le n° W762011495) encouragée, impulsée et approuvée par la Région Académique de Normandie. Son siège social est hébergé au Lycée Jules Le Cesne – 33 rue de Fleurus, 76600 Le Havre et regroupe tous les apprenants issus des formations de l'hôtellerie, restauration, agriculture / métiers de bouche / alimentation et du tourisme.

Article 1 - Objectif

Formaliser les engagements et les responsabilités des différents partenaires qui collaborent avec Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région dans la préparation de l'édition 2025 laquelle se déroule tous les deux ans. Elle vise à établir une collaboration fructueuse, transparente et mutuellement bénéfique, en distinguant deux types de partenaires :

*Les partenaires, d'ordre étatique, privés et professionnels, adhérent au projet jusqu'au **31 décembre 2025** afin de finaliser leur adhésion en termes d'échanges marchandises, de ressources humaines, de compétences ou financier.*

Chaque partie s'attachera à veiller à l'intérêt de chacun, dans le respect mutuel avec pour objectif majeur de :

- *Mettre en place une animation nationale et territoriale de la relation école-entreprise ;*
- *Favoriser une reconnaissance des établissements auprès des professionnels, de nos régions 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 ;*
- *Montrer un dynamisme afin d'intégrer nos jeunes et répondre au mieux aux attentes de mains d'œuvre qualifiée exprimées par les professionnels de toutes les filières ;*
- *Favoriser engagement et suivi d'embauche auprès de nos jeunes diplômés ;*
- *Dynamiser des mécanismes de collaboration entre les établissements et les entreprises afin de contribuer à l'élargissement de lieux de stages et d'apprentissage dans ces secteurs d'activité ;*
- *Aider 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.*

Article 2 - Engagements

***L'association** - Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région définit les principes requis pour toute adhésion :*

- *L'association s'engage à définir clairement les objectifs de l'événement et à communiquer ces objectifs aux deux types de partenaires ;*
- *L'association s'engage à fournir aux partenaires toutes les informations, ressources et supports nécessaires à leur implication dans la préparation de l'événement ;*
- *L'association s'engage à maintenir une communication régulière et transparente avec ses partenaires, en partageant les mises à jour importantes concernant l'événement ;*
- *L'association s'engage à respecter les délais convenus pour chaque étape de la préparation de l'événement ;*
- *L'association s'engage à fournir une documentation financière transparente, notamment en ce qui concerne les budgets, les dépenses et les sources de financement ;*
- *L'association s'engage à respecter le territoire, le terroir et des femmes et des hommes qui l'accompagnent.*

La qualité de partenaire ne présume pas d'une priorité ou d'un avantage particulier dans toute démarche commerciale intérêt pédagogique des actions proposées.

Le Club Partenaires

1. Partenaires Prémium

- *Le Partenaire Premium s'engage à effectuer un versement supérieur à 4000 € avant la date de l'événement et/ou mettre à disposition à la date de l'évènement produits, moyens humains, matériels ;*
- *Le Partenaire Premium s'engage à contribuer de manière active et constructive à la préparation de l'événement, en mettant à disposition ses compétences, ressources, et expertises spécifiques ;*
- *Le Partenaire Premium s'engage à travailler en cohérence avec les objectifs de l'événement tels que définis par ladite association ;*
- *Le Partenaire Premium s'engage à faire apparaitre Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région sur tous supports de communication concernant l'évènement.*

2. Partenaires projet

- *Le Partenaire Projet s'engage à effectuer un versement maximum de 4000 € avant la date de l'événement ;*
- *Le Partenaire Projet s'engage à contribuer de manière active et constructive à la préparation de l'événement, en mettant à disposition ses compétences, ressources, et expertises spécifiques.*
- *Le Partenaire Projet s'engage à travailler en cohérence avec les objectifs de l'événement tels que définis par ladite association ;*
- *Le Partenaire Premium s'engage à faire apparaitre Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région sur tous supports de communication concernant l'évènement.*

Article 3 - Communication

Tout partenaire :

- *Est invité à la manifestation et reste libre sur son mode de contribution ;*
- *Se voit offrir la possibilité de communiquer auprès des lycées et centres de formations par un stand gratuit à l'évènement ;*
- *Apparaît sur tous supports de communication diffusés par Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région.*

Article 4 - Confidentialité

Outre les produits ou services qu'il présente, les partenaires peuvent faire des propositions à caractère pédagogique qui peuvent revêtir des formes très diverses : accompagnement, recrutement, stages d'élèves ou de professeurs dans les entreprises, concours, etc.

Les lycées et centres de formations adhérents et les partenaires recherchent ensemble des occasions et événements pour se faire connaître, promouvoir respectivement leur image, dans le respect des apprenants.

- *Toute adhésion entraîne l'acceptation sans réserve de la Charte ;*
- *Le non-respect avéré des principes fondamentaux définis par la charte entraîne une exclusion de l'association ;*
- *Les partenaires s'engagent à respecter la confidentialité des informations sensibles partagées par l'association dans le cadre de la préparation de l'événement ;*
- *En cas de désaccord ou de conflit entre l'association et l'un de ses partenaires, les parties s'engagent à résoudre le différend de manière amiable et constructive, en favorisant la médiation et la concertation.*

Article 5 – Titre partenaire

Mode d'obtention du titre de partenaire :

- *Les partenaire candidate auprès du Président de Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région - festiv.halles1307@gmail.com - et peut effectuer une présentation de leur entreprise et des produits ou services qu'ils propose aux membres de l'association qui décideront ou non de l'adhésion du candidat ;*
- *Ils pourront, à cette occasion, argumenter sur les intérêts qu'ont les lycées et centre de formation à les rencontrer ou connaître ;*
- *Le partenaire Prémium aura l'exclusivité et n'aura pas de concurrents directs ;*
- *Le partenaire projet peut avoir au sein du Club Partenaires un ou des concurrents dans la limite de 3 concurrents directs ;*
- *Les partenaires peuvent communiquer à tout moment avec le président de l'association - festiv.halles1307@gmail.com.*
- *Toute adhésion au Club Partenaires entraîne l'acceptation sans réserve de la Charte*