

MERCREDI 6 AVRIL 2022
LE HAVRE



Festiv'Halles

des savoirs et saveurs
EN NORMANDIE

Engagements - Objectifs - Enjeux

Les Halles

1. Sur le Savoir-Faire

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



1. 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 1^{er} entretien directement sur place.



2. Sur l'Environnement

- Assurer un développement économiquement efficace, socialement équitable et écologiquement soutenable.
Ne pas compromettre la capacité des générations futures à répondre aux besoins des professionnels.



2. La Halle aux Formations

- Un espace dédié aux présentations des formations de la filière que peut nous proposer la Région Académique de Normandie. Dynamiser des mécanismes de collaboration entre nos établissements.



3. Sur le Respect des Producteurs et Consommateurs

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



3. La Halle aux Présentations d'Enseignes et de Métiers

- Pour une présentation des différentes enseignes et interventions de professionnels reconnus sur les différents aspects des professions de toute la filière.



4. Sur le Développement Durable

- Penser qu'un développement durable est un développement qui répond aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. Prise en compte trois axes : Economique, social et environnemental.



4. La Halle aux Ateliers Pédagogiques

- Animés par des professionnels confirmés des métiers de l'agriculture, de bouche et de la restauration pour une transmission d'un « Savoir – Faire ».



5. Sur l'Economie

- Concilier la performance économique avec les principes éthiques. La création de produits et de services innovants, tels que le mode « Circuit court » ou « Rémunération à juste valeur », donner une répartition plus juste de la richesse et des bénéfices. Se montrer propice au maintien et à la création d'emplois locaux et durables sur les territoires, ainsi qu'au développement d'innovations sociales et organisationnelles.



5. La Halle aux 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 « NTC » (Mademoiselle Lin), Trophée « Cafés Richard » (Café gourmand sucré / salé) et Trophée « Ginouvès » (Cocktail « Made in Normandie »).



6. Sur l'Accompagnement

- Proposer des formations diversifiées adaptées au niveau et aux besoins de chacun, et vouloir 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.



6. La Halle aux Tables Rondes et Débats

- Où 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. Thème abordé pour cette édition « Je cuisine pour le futur » (Les légumineuses, pourquoi être Fléxitarien, la féminisation de la cuisine et l'employabilité en restauration après COVID) ;



7. La Halle au Marché Pédagogique du Terroir Normand

- Où 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.



Une rencontre "gagnant-gagnant" !!!

Accueillir et conseiller tous les élèves, étudiants et apprentis de l'hôtellerie, Restauration, Métiers de bouche / Alimentation et Tourisme dans leurs parcours de recherche. Tout savoir sur une recherche active, un soutien dynamique et le maintien de l'employabilité.

Ne pas focaliser l'événement uniquement sur l'embauche mais véritablement sur l'emploi après obtention du diplôme. Si « l'esprit forum » existe, avec pêche aux CV et chasse aux embauches, les offres de poursuites d'études, les tables rondes, les conférences et les ateliers pédagogiques en sont le complément idéal.

Notre Festiv'Halles devra donc également permettre à nos jeunes de s'informer sur les formations et métiers qui peuvent s'offrir à eux.

Présentation

L'objectif de cette manifestation est d'inviter les principaux professionnels de l'industrie hôtelière, des métiers de bouche / alimentation et du tourisme 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 événement regroupe des formations allant du CAP à la licence-pro des métiers de l'Hôtellerie, Restauration, Métiers de bouche / Alimentation et Tourisme par la voie initiale, continue, apprentissage et tout au long de la vie.

Le « **Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Normandie** » rentre, aussi, en phase avec le [Projet Pédagogique Normand 2019 - 2022](#) :

<p>AXE 1 PLUS D'ÉQUITÉ POUR PLUS DE RÉUSSITE</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Lire, écrire, compter, respecter autrui et dire : garantir les apprentissages fondamentaux,➤ Développer les compétences du XXI^e siècle,➤ Réduire les écarts de réussite liés aux inégalités sociales et territoriale.
<p>AXE 2 PLUS DE MOBILITÉ POUR ÉLEVER SON NIVEAU DE FORMATION ET CHOISIR SON AVENIR</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Préparer aux formations et aux métiers de demain,➤ Assurer une offre artistique, scientifique et internationale accessible à l'ensemble des écoles et établissements du territoire normand,➤ Contribuer à ce que chaque jeune exerce une citoyenneté active.
<p>AXE 3 DES TERRITOIRES D'ÉDUCATION ET DE FORMATION COLLABORATIFS ET DYNAMIQUES</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Développer des politiques éducatives territorialisées au service du parcours et de la mobilité des élèves,➤ Soutenir le développement professionnel des acteurs,➤ Associer étroitement les familles et plus particulièrement celles les plus éloignées de l'École.

Les 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 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 adaptés 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 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 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 de toute la filière ;
- Montrer notre dynamisme par l'organisation d'une telle manifestation 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 les élèves et étudiants à mieux comprendre le monde professionnel qui se redessine ;
- Inciter les salariés des entreprises à s'investir dans la réserve citoyenne de l'éducation nationale.

Avec qui ?

Un Réseau !

Le « **Festiv'Halles** » **des Savoirs et Saveurs en Normandie** (marque déposée à l'INPI le 10/09/2019 sous le numéro 4580645) est une organisation encouragée, impulsée et approuvée par la Région Académique de Normandie.

Produire et mobiliser une intelligence collective... En mutualisant les moyens ceci ne peut qu'apporter une stabilité, une activité plus soutenue que les autres et du « sang neuf » à une politique d'innovation.

Cette étroite collaboration ne peut qu'encourager une certaine attention aux besoins des entreprises en proposant un grand choix d'apprentis, d'élèves et d'étudiants aux profils variés.

Les Acteurs Economiques :

- Hôteliers, Restaurateurs, Professionnels du Tourisme, Artisans des Métiers de bouche et Alimentation.
- M.O.F / Professionnels confirmés.
- Agriculteurs / Producteurs / Transformateurs / Distributeurs.
- Presse.
- Institutions / Collectivités.
- Les Personnels de l'Education nationale.

Les activités

Les différentes activités qui compléteront 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 1^{er} entretien directement sur place.
- **La Halle aux Formations** un espace dédié aux présentations des formations de la filière que peut nous proposer la Région Académique de Normandie. Dynamiser des mécanismes de collaboration entre nos établissements.
- **La Halle aux Présentations d'Enseignes et de Métiers** pour une présentation des différentes enseignes et interventions de professionnels reconnus sur les différents aspects des professions de toute la filière.
- **La Halle aux Ateliers Pédagogiques** animés par des professionnels confirmés des métiers de l'agriculture, de bouche et de la restauration ;
- **La Halle aux 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 « NTC » (Mademoiselle Fleur de Lin), Trophée « Cafés Richard » (Café gourmand sucré / salé) et Trophée « Ginouvès » (Cocktail « Made in Normandie) ;
- **La Halle aux Tables Rondes et Débats** où 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. Thème abordé pour cette édition « Je cuisine pour le futur » (Les légumineuses, pourquoi être Fléxitarien, la féminisation de la cuisine et l'employabilité en restauration après COVID) ;
- **La Halle au Marché Pédagogique du Terroir Normand** où 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.

Un déjeuner gastronomique est offert aux intervenants ce qui permettra de découvrir le talent des jeunes candidats des Trophées.

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

La 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.

Liste des établissements normands de formation

Agriculture

- EPLEFPA - Vire
- EPLEFPA du Robillard - Lieury
- EPLEFPA - Saint Lô Thère
- EPLEFPA - Coutances
- EPLEFPA - Saint Hilaire du Harcouët
- EPLEFPA - Sées
- EPLEFPA de l'Eure - Chambray
- EPLEFPA de l'Eure - Le Neubourg
- CFA - Yvetot
- IPA - Merval
- LPA du Pays de Bray - Neufchâtel en Bray
- MFR - Normandie

Alimentation

- IFORM - Coutance
- ICEP-CFA - Caen
- CIFAC - Caen
- *Lycée François Rabelais - Ifs*
- 3ifa - Alençon
- CFAIE - Val de Reuil
- CFA de la Chambre de Métiers - Le Havre
- Institut National de la Boulangerie Pâtisserie - Rouen
- *Lycée Hôtelier Georges Baptiste - Canteleu*
- C.F.A - Rouen
- CMA76 - Dieppe

Hôtellerie et Restauration

- FIM CCI Formation - Cherbourg
- Lycée Alexis de Tocqueville - Cherbourg
- FIM CCI Formation Granville
- Lycée Maurice Marland - Granville
- FIM CCI Formation Campus 2 - Saint - Lô
- E.R.E.A - Saint - Lô
- Lycée Professionnel Jean Mermoz - Vire
- Lycée Notre Dame de Nazareth - Douvres la Délivrande
- Lycée François Rabelais - Ifs
- E.R.E.A Yvonne Guégan - Hérouville Saint Clair
- Lycée des Métiers des Services Camille Claudel - Caen
- Lycée Professionnel Oasis - Caen
- ICEP-CFA - Caen
- Lycée Professionnel Jean Jooris - Dives sur Mer
- Apprentis d'Auteuil - U.F.A. Victorine Magne - Lisieux
- Lycée Paul Cornu - Lisieux
- Lycée Flora-Tristan - La Ferté Macé
- *3ifa - Alençon*
- Lycée Clément Ader - Bernay
- IUT - Evreux
- CFAIE - Val de Reuil
- Lycée J.B Decrétot - Louviers
- Lycée Jeanne d'Arc et CFA - Le Havre
- *CFA de la Chambre de Métiers - Le Havre*
- Lycée Françoise De Grace - Le Havre
- Lycée Jules Lecesne - Le Havre
- Lycée Val de Seine - Le Grand-Quevilly
- Lycée Hôtelier Georges Baptiste - Canteleu
- *C.F.A - Rouen*
- IFA CFA CEFE Marcel Sauvage - Mont Saint Aignan

Tourisme

- Lycée Lebrun - Coutance
- Lycée Collège André Maurois - Deauville
- AIFCC Formation - Caen
- ARCADE Formation - Caen
- AFTEC - Caen
- Ecole Internationale Tunon - Caen
- Lycée Technique Bon Sauveur - Saint-Lô
- Lycée Enseignement Général Camille St Saens - Rouen
- Lycée Anguier - Eu
- CFA de la Fonderie - Eu
- Lycée Privé Jeanne d'Arc - Sainte Adresse

Le Public

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

Universités : Licence Professionnelle

Autre : Bachelor

Formation
initiale sous
voie scolaire

Collèges :
Classes de 4^{ème} et 3^{ème}.

Scolaire

Public

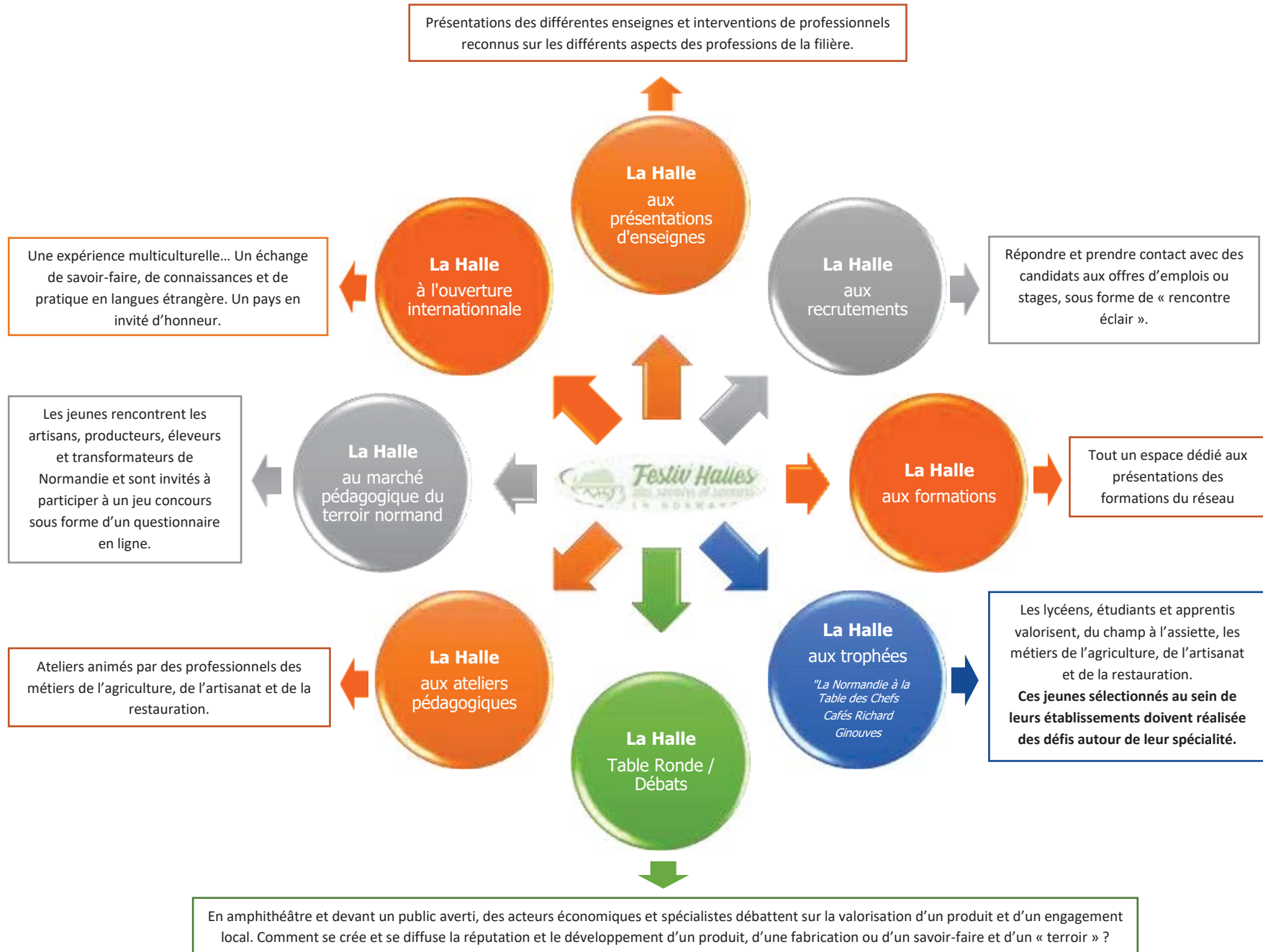
Formation
initiale en
apprentissage

CFA - UFA, IFA, FIM :
CAP, Bac-Pro, BP, BTS,
DUT, Licence-Pro et
RNCP (*répertoire national des
certifications professionnelles*).
**Centres de formations
privés** : Tous diplômes
proposés aux formations
qualifiantes et Bachelor.

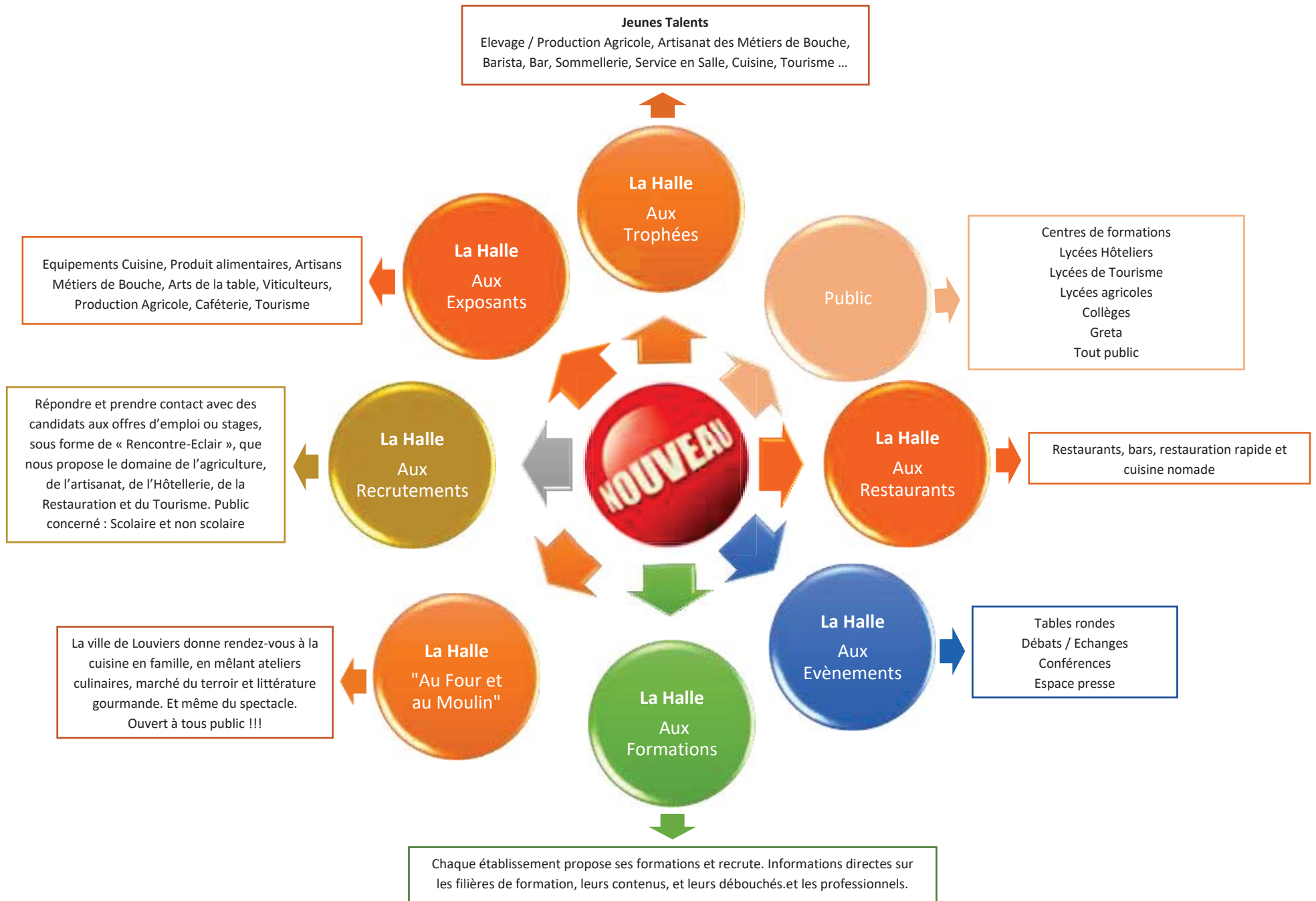
Formation
continue et
demandeurs
d'emploi

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

L'Organisation

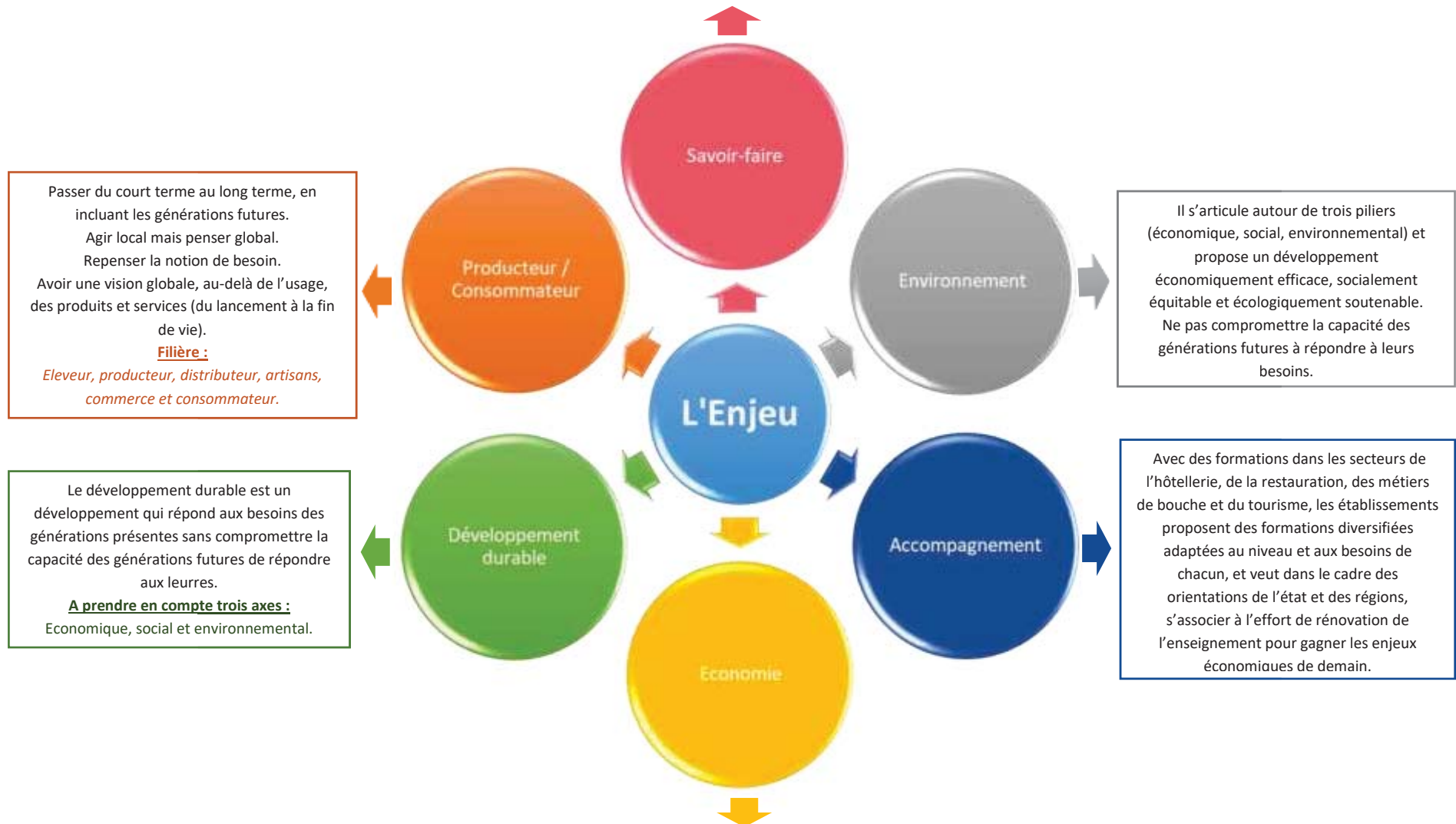


Demain !



L'Enjeu

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



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.

Partenaires

Des partenaires d'ordre étatique, privés et professionnels, adhèrent au projet afin de finaliser leur adhésion en termes d'échanges marchandises, de compétences ou financier.

Les structures sollicitées pour participer activement au projet ;

Partenaires majeurs

Académie de Normandie 168, rue Caponière B.P. 46184 - 14061 Caen Cedex Tél : 02 31 30 15 00		Région Normandie Abbaye-aux-Dames - Place Reine Mathilde CS 50523 - 14035 Caen Cedex 1 Tél. : 02 31 06 98 98	
Ville du Havre 1517 Place de l'Hôtel de ville, 76600 Le Havre Tél : 02 35 19 45 45		Le Havre Seine Métropole 9 rue Georges Braque CS 70854 - 76085 Le Havre Cedex Tél : 02 35 22 25 25	
Groupe PLG Grand Nord 2, rue Paul Vaillant Couturier 76120 Le Grand Quevilly Tél : 02 32 81 63 30		N.T.C Avenue Bernard Bicheray, 76042 Rouen Tél : 02 32 10 55 15	
Bœuf l'Éclair 20 Pl. de la Pucelle, 76000 Rouen Tél : 02 32 83 83 83		Fouquet's Paris 99 Avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris Tél : 01 40 69 60 49	
DRAAF Normandie – SIVEP Parc Frigo Desserte Ouest, Gonfreville l'Orcher 76700 Gonfreville-l'Orcher Tél : 02 35 13 32 40		INTERBEV Normandie 19 Rte d'Epinay sur Odon 14310 Villers-Bocage Tél : 02 31 77 16 98	
SAS GROSDOIT Avenue Bernard Bicheray, 76042 Rouen Tél : 02 32 10 55 15		Groupe Barrière Deauville 38 Rue Jean Mermoz, 14804 Deauville Tél : 02 31 14 31 67	
Crédit Agricole du Havre Normandie-Seine 62 rue Marceau - 76600 LE HAVRE Tél : 09 69 39 31 20		Cafés Richard 10 Rue des Jardiniers 76000 Rouen Tél : 02 35 63 13 13	
Protecthoms 30 rue du, Rue Dr Piasceki 76600 Le Havre Tél : 02 35 42 66 05		JF CESBRON 1027 BOULEVARD DE NORMANDIE ZAC DU MESNIL ROUX- 76360 BARENTIN Tél : 02 35 60 70 05	
Les Toques Françaises Chez Marie-Sauce-Bourreau, 13 Rue de la Barre Nouvelle, - 93170 Bagnolet Tél : 06 43 17 95 56		Ecotel 63 Bd Industriel, 76300 Sotteville-lès-Rouen Tél : 02 85 63 03 49	
Maison Argentin 12 Rue Bernardin de Saint-Pierre 76600 Le Havre Tél : 02 35 47 90 67		Carré des Docks 64 Quai de la Réunion 76600 Le Havre Tél : 02 32 92 52 52	
TO DO PROD 33 Résidence le Haras des Enclos 14 910 Bénerville sur Mer Tél : 06 16 87 40 22		CFA Académique de Normandie – IFPRA 2 Rue du Dr Fleury, 76130 Mont-Saint-Aignan Tél : 02 32 08 96 61	
Campus Le Havre 78/79 rue Hilaire Colombel 76600 Le Havre Tél : 02 35 06 38 88		Harmonie Mutuelle 174 - 176 rue de Paris 76600 Le Havre Tél : 09 80 98 08 80	
DBCOR 10 place Léon Meyer 76600 Le Havre Tél : 02 35 41 54 43		CREPAN 8 Rue germaine Tillion 14000 Caen Tél : 02 31 38 25 60	
Flyin'Chef 35 espace Jean Mantelet 14123 Cormelles Le Royal Tél : 02 31 82 48 05		Crous Normandie 135 Boulevard de l'Europe 76100 Rouen Tél : 02 30 06 02 76	
		GRETA Côtes Normandes 35 Quai de Southampton 76600 Le Havre Tél : 02 35 51 06 51	

Présentation des Etablissements

Hôtellerie et Restauration

Lycée Jules Le cesne Le Havre		Lycée Clément Ader Bernay	
Lycée Georges Baptiste Canteleu		Lycée Le Hurle-Vent Le Tréport	
Lycée J.B Decrétot Louviers		CFAIE Val de Reuil	
N.D de Nazareth Douvres la Délivrande		ICEP-CFA Caen	
Groupe FIM Saint-Lô, Granville et Cherbourg		Lycée Bartholdi Barentin	
Lycée François Rabelais Ifs		Lycée Maurice Marland Granville	
Lycée Jean-Jooris Dives sur Mer		IUT Evreux	
Lycée Saint Joseph Mesnières en Bray		IFA Marcel Sauvage Mont Saint Aignan	
Lycée Paul Cornu Lisieux		Lycée Flora Tristan La Ferté Macé	
3 IFA CFA Alençon		LEA/ERA Robert Doisneau Saint-Lô	
Lycée Professionnel Jean Mermoz Vire		E.R.E.A Yvonne Guégan Hérouville Saint Clair	
Lycée Professionnel Oasis Caen		Apprentis d'Auteuil Victorine Magne Lisieux	
Lycée Françoise de Grace Le Havre		Lycées Val de Seine Grand Quevilly	
Lycée Camille Claudel Caen		MFR Trun / Argentan	
CMA 76 Dieppe			

Tourisme

[Lycée Camille Saint-Saëns](#)
Rouen



[Lycée Polyvalent Anguier](#)
Eu



[Lycée Jeanne d'Arc](#)
Sainte-Adresse (Le havre)



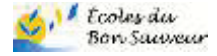
[Cité scolaire André Maurois](#)
Deauville



[Lycée Charles-François Lebrun](#)
Coutances



[Lycée Bon Sauveur](#)
Caen



[AIFCC / ISBT – Formations](#)
Caen



[IIPN](#)
Caen



[AFTEC](#)
Caen



Métiers de Bouche / Alimentation

[IFORM](#)
coutances



[ICEP-CFA](#)
Caen



[CIFAC](#)
Caen



[CFAIE](#)
Val de Reuil



[Lycée Georges Baptiste](#)
Canteleu



[Lycée François Rabelais](#)
Ifs



[Institut National de la
Boulangerie Pâtisserie](#)
Rouen



[CMA 76](#)
Le Havre, Dieppe et Rouen



GRETA

[GRETA de la Manche](#)
Lycée Pierre et Marie Curie - St-Lô



[GRETA du Calvados](#)
Lycée Augustin Fresnel - Caen



[GRETA Sud Normandie](#)
Lycée Jean Guéhenno - Flers



[GRETA Région Havraise](#)
Harfleur



[GRETA de Rouen](#)



[GRETA Elbeuf Vallée de Seine](#)
Elbeuf



[GRETA de l'Eure](#)



Le lieu

Carré des Docks – Le Havre Normandie

64 Quai de la Réunion, 76600 Le Havre

Hall 1 avec une surface de 1490 m² :

- La Halle aux Recrutements ;
- La Halle aux Formations ;
- La Halle aux Ateliers Pédagogiques ;
- La Halle aux Trophées ;
- La Halle au Marché Pédagogique du Terroir Normand.

Auditorium C400 :

- La Halle aux Présentations d'Enseignes et de Métiers ;
- La Halle aux Tables Rondes et Débats.

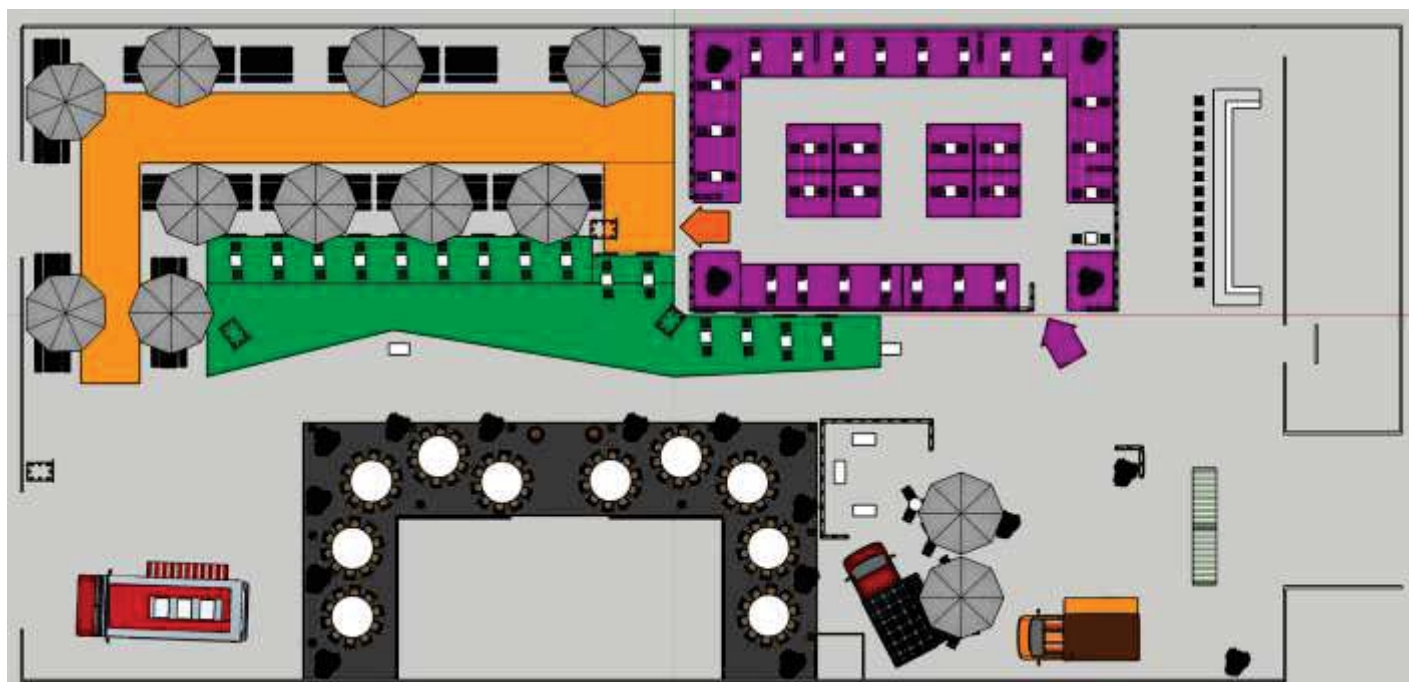
CARRÉ
DES DOCKS
S.L. HAVRE NORMANDIE

DOCKS
Océane



Principe d'aménagement Hall1 + C400

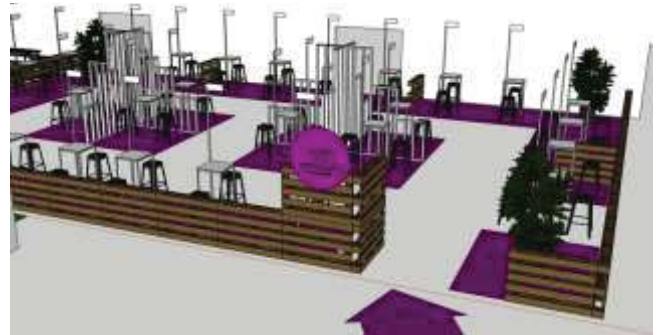
Le plan



Zone d'accueil



La Halle aux Recrutements



La Halle au Marché du Terroir Pédagogique



La Halle aux Formations



La Halle aux Ateliers Pédagogiques



Le Trophée La Normandie à la Table des chefs



Le Trophée Cafés Richard



Le Trophée Stéphane Ginouvez

