



## Assemblée Générale 27 Octobre 2018

Étant présent 14 membres de l'ANFP, et membres excusés (voir feuille de présence annexe),

à 17h10 le président M. JC Balthazard prend la parole et ouvre la session,

- Mot du président, remerciements
- Ordre de jour
- Rapport d'activité 2017, lu par M. JC Balthazard :

Concours organisé dans le cadre du 1er Salon de la pâtisserie à Paris - Juin 2018

Participation d'un membre de l'ANFP au Mondial des Arts Sucrés. (Veruska Pochon)

Février 2018

Participation au Festival de Croquembouches pour des professeurs, à noter la victoire du formateur du Beausset en sénior et de ses apprentis en juniors. Mars 2018

Participations aux commissions réforme (JC Balthazard, Yannick Maurie)

- Analyse Financière 2017, lu par M. Hilaire LAHOZ donnant comme résultat l'équilibre du rapport financier.
- Validation du rapport financier par les membres de l'ANFP

2 en abstention : Hilaire Lahoz, Philippe Deron

### Discussions:

#### 1 partie:

#### Réformes de CAP avec l'éducation Nationale

Participation Réforme de formation, pour le CAP (pas de validation encore)

Reforme chocolatier :

CAP chocolatier en 2 ans (établir un nouveau programme par année) en rapport avec le BTM, carnet de recette à préparer et fiches techniques, Anglais pour les termes professionnels.

Le CAP glacier en 2 ans, pas d'information sur la réforme pour la confédération

CAP pâtissier: en «2 ou 3 ans» à voir avec la confédération, l'intégration de la MC ? (ou revoir le niveau et contenu de la mention, mais aux dernières nouvelles la réforme du BAC Pro inclura un CAP Pâtissier à 2 modules qui seront repris en CFA.

*BAC Pro Boulanger-Pâtissier:* Les membres de l'ANFP, qui sont dans les lycées professionnels, devraient proposer des améliorations surtout en pratique aux confédérations, la réforme du BAC Pro étant enclenchée, seul le contenu du référentiel peut être amélioré.

# Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie

La grande réforme gouvernementale de la formation et de l'apprentissage oblige un regroupement des confédérations «Alimentaires» : Les chocolatiers, les pâtisseries et les charcutiers traiteurs se sont déjà regroupés, les glaciers se sont eux regroupés avec les boulangers.

Des demandes de CQP (Contrat Qualification Professionnel) de 6-9-12 mois (validation de courtes durées) ont été effectuées par l'État aux confédérations, Le CQP « Tourier » est déjà acté.

Faire une demande précise du contenu « professionnel » des référentiels CQP afin de permettre aux formateurs de préparer leurs cours dans la sérénité et l'efficacité.

La restructuration des Lycées professionnels et des CFAs tend vers la création de pôles d'excellence de formation par grande région.

## **Conclusions:**

TRAVAILLER TOUS ENSEMBLE AVEC LES CONFÉDÉRATIONS plus que jamais !

## **2 Partie: Concours**

### **Championnat des Arts Gourmands**

#### **Partenaires:**

**Bongard:** OK

**PCB :**En attente

**DécoRelief :** En attente

Louis François: Ok

Koma : Non

Valrhona:Ok

Devic:Ok

Ravifruit: en Attente

Tribune des Métiers: ok

Hydroprocess: o.k

Pubs, communication: faire la bannière, panneaux (Parler avec M. Moine)

Faire la communication directement en interne (par l'ANFP).

#### **Questions diverses:**

Logistique, hébergement des profs

Mixité

Assurer les fours

#### **Pré- inscription: En attente de validation**

Dijon

Groisy (Haute Savoie) voir avec André SAFFREY

CFA 13 Vents

Mercurey

Cepal Laxou

# Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie

## **Croquembouches Yssingeaux**

Toujours sous la direction de M Daniel Chaboissier

### **Commission Concours :**

- Hilaire Lahoz
- Jerémy Bernollin
- Veruska Pochon
- JC Balthazard
- Martial Teyrasse

### **Commission Communication/promotion : Lycée Pro/CFA**

- Yannick Maurie
- Phillipe Deron

Promotion des actions A.N.F.P

Informers les directeurs de CFA et Lycée Hôtelier de nos buts

Proposition de créer un atelier échange professionnel

### **Livret recette:**

- Démodé, nécessaire de mettre à jour au niveau visuel
- Format ou support (à réfléchir)
- Contenu: Recettes de bases + recettes de formateurs+ spécialités régionales
- Mode de Diffusion
- Impression quantité (300 - 500)
- Application sur mobile (développer une application mobile)

### **Élection:**

#### **Secrétaire Général: Veruska Pochon**

Unanimité des votes: 14

Opposé: 0

Abstention: 1

#### **Secrétaire Adjoint: Alain Colomb**

Unanimité des votes: 14

Opposé: 0

Abstention: 1

#### **Documentaliste: Merour Gabriel**

Unanimité des votes: 14

Opposé: 0

Abstention: 1

#### **Trésorier: Phillipe Deron (effectue le relais d'Hilaire Lahoz jusqu'à prochaine AG)**

Unanimité des votes: 14

Opposé: 0

Abstention: 1

## Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie

### **Procès-verbal à effectuer :**

En vue de la démission de M. Hilaire Lahoz comme Trésorier général, à jour d'aujourd'hui 27 Octobre 2018, M. Philippe Deron prend le relais comme Trésorier Général.  
Et Mme. Veruska Pochon, comme Secrétaire Général à la place de Patrick Devois.

### **Newsletter:**

Tous les 3 mois (contenu - documentaliste)

### **Propositions de M. Daniel Chaboissier, à voir avec les membres de l'ANFP.**

(Les membres trouvent les idées et remarques très bonnes, mais difficilement faisables par rapport aux dates proposées en Juin)

Cloture de l'AG 2018 avec les mots de Président, et la proposition que lors du prochain Championnat de France à Lyon, la coupe de l'ANFP porte le nom de M. Marc Fagot, en hommage à notre collègue disparu en cette année 2018.

Fin de l'AG