




Rechercher articles, blogs... 



 **podcast** Partez à la rencontre des professionnels des CHR avec *Talents* le nouveau podcast de **L'Hôtellerie Restauration** 


ACTUALITÉS


JOURNAL & MAGAZ







Accueil > Actualités > Formation - Écoles

Les échanges d'expériences ont rythmé l'assemblée générale de l'Ancrah

Formation - Écoles - mardi 26 octobre 2021 14:05

 Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires

 Poser une question
Ajouter un commentaire

Partager :      

Foix (09) Du 22 au 24 octobre derniers, l'Association nationale des CFA de la restauration, alimentation, hôtellerie (Ancrah) a organisé son assemblée générale au CFA de Foix. Réunis dans le cadre d'ateliers, les participants ont confronté leurs pratiques quotidiennes : un vivier d'idées et de pistes de réflexion.



© DR

Les participants ont échangé idées et expériences dans le cadre d'ateliers.

"Ces trois journées ont été très riches en échanges", constate **Maël Le Bacquer**. Le président de l'Association nationale des CFA de la restauration, alimentation, hôtellerie (Ancrah) a clôturé trois journées d'assemblée générale dans les locaux du CFA de Foix (Ariège), où il enseigne la cuisine. Du 22 au 24 octobre derniers, des ateliers ont permis de passer en revue les principales problématiques auxquels les adhérents de l'Ancrah sont confrontés au quotidien. Digitalisation, évolution du métier de formateur, nouvelles missions... sont autant de thématiques qui ont donné lieu à des échanges d'expériences, spontanés, animés, pertinents. Et ce d'autant que les façons de fonctionner varient d'un CFA à un autre. "Nous n'étions pas dans la passivité, ni dans le déroulé d'un power point", commente en souriant Maël Le Bacquer. Côté digitalisation, les participants ont découvert qu'ils n'étaient pas obligés de maîtriser toute une batterie de logiciels, "quand de simples applications permettent d'être à la fois ludique et concret avec les élèves", souligne le président de l'Ancrah. Autre exemple : face au livret d'apprentissage, qui laisse parfois perplexes certains enseignants quant à la façon de le remplir, Maël Le Bacquer a partagé le sien "pour donner une trame à ceux qui ne s'y retrouvent pas".

Terroirs et territoires font écho aux circuits courts et au développement durable



N° 3756 -
01 OCTOBRE 2021

>Lire le journal
>Voir les archives



N° 3755 -
15 OCTOBRE 2021

>Lire le journal
>Voir les archives

SOS EXPERTS

Une question > Une réponse



La gastronomie moléculaire
par Hervé This

« Thermosceller un sac : qui a le meilleur avant qu'il ne se rétracte sur lui-même ? »

STIENBA STIENBA

> Consulter le service

Concernant le trophée de l'Ancriah, dont les épreuves sont prévues du 3 au 5 février 2022 au CFA de Foix, il a fait l'objet de quelques ajustements. Ouvert aux jeunes de 15 à 29 ans, désormais issus de cinq secteurs – boucherie, boulangerie, pâtisserie, cuisine et salle -, ce concours sera également l'occasion pour chaque candidat de mettre en avant un produit de sa région d'origine. Une nouvelle plaquette du règlement est en cours d'impression et sera envoyée, dès cet automne, à quelque 220 CFA répartis à travers la France. Parce que terroirs et territoires font écho aux circuits courts et au développement durable, autres thèmes d'actualité. D'ailleurs, durant les trois journées d'assemblée, un grand buffet des régions a permis aux participants de faire découvrir quelques spécialités culinaires de chez eux, sans oublier les dégustations de vins. Maël Le Bacquer parle d'une nouvelle dynamique au sein de l'Ancriah, qu'il souhaite " *pérenniser et voir grandir* ".

[#fois](#)[#ancrah](#)[#CFA](#)

Anne Eveillard

[← Retour](#)



Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires



Poser une question
Ajouter un commentaire

Partager :



Ajouter un commentaire / Poser une question

Publier

[← Retour](#)



Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires



Poser une question
Ajouter un commentaire

Partager :



Formation - Écoles

Les échanges d'expériences ont rythmé l'assemblée générale de l'Ancriah

Du 22 au 24 octobre derniers, l'Association nationale des CFA de la restauration, alimentation, hôtellerie (Ancriah) a organisé son assemblée générale au CFA de Foix. Réunis dans le cadre d'ateliers, les participants ont confronté leurs pratiques quotidiennes : un vivier d'idées et de pistes de réflexion. [\[+\] Lire la suite](#)

mardi 26 octobre 2021 14:05

Deux élèves du lycée Val de Bièvre à l'honneur

Deux élèves du lycée Val de Bièvre étaient 4ème ex aequo au concours Olivier ROELLINGER « Ethic Océan » [\[+\] Lire la suite](#)

lundi 25 octobre 2021 06:44

SERVICES

SOS EXPERTS
Des experts à votre service

FORMATION - ÉCO
Rechercher une formation, un expert

EMPLOI & CV
7663 offres d'emploi
5565 cv de moins de 15 jours

FONDS DE COMME
10002 ventes de fonds de commerce

Vidéos -
Podcasts

Le Lycée Sainte-Anne s'invite à l'Hôtel de l'Hermitage

Les STHR du Lycée Sainte-Anne ont été reçus par Karolane Mas directrice des ressources Humaines de l'hôtel de l'Hermitage [\[+\] Lire la suite](#)

lundi 25 octobre 2021 06:43

Palmarès du trophée oeufs de France 2021

Lucas Potier a reçu le 1er Prix du Trophée OEufs de France 2021 [\[+\] Lire la suite](#)

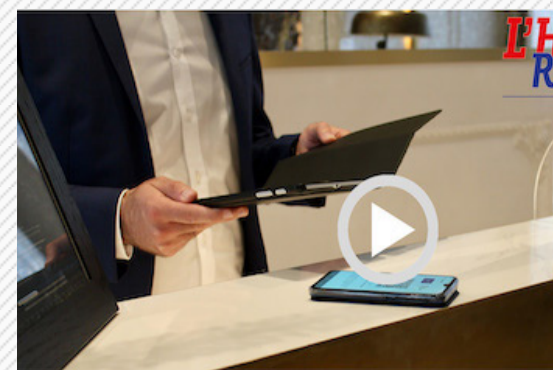
vendredi 22 octobre 2021 06:14

Le Lycée Hôtelier de Dinard remporte le concours "0 déchets" à Serbotel 2021

6 élèves du Lycée Hôtelier de Dinard lauréats du concours "0 déchets" à Serbotel 2021 [\[+\] Lire la suite](#)

vendredi 22 octobre 2021 06:08

[VOIR D'AUTRES ARTICLES](#)



Pass sanitaire pour les salariés : hôteliers et restaurateurs raco

[> Voir toutes nos vidéos](#)

Articles les plus lus



#Attractivité : Enquête : le sa
d'attractivité principal pour le
des employés des CHR



L'info de la semaine en bref



M6 lance Tous des Chefs av
Etchebest



Qui sont les chefs les plus b



Près de Nantes, la transfor
restaurant en faillite en deux
établissements à succès

Derniers commentaires



Face à un abandon de poste
réagir



Atelier déco : Madame Rêve,
hommage aux femmes et à l



Qui sont les chefs les plus b



Comment bien recruter un a



Terlia Hospitality, le manage
sur mesure

Dernières questions sur SOS Experts

Membre du CSE : les heures de délégat
des procès verbaux sont-elles rémunér

Jour férié : l'employeur peut-il imposer
récupération quand il le veut ?

Commission Booking : a-t-on le droit de
apparaître sur les factures clients ?

Jours fériés entre juin 20 et nov 21 : qu
être rémunérés avec une partie en chô

Tarif rack et bar : quelles sont les différ

Application mobile disponible

Suivez-nous



EMPLOI

FORMATION-ÉCOLES

ACTUALITÉS

SOS EXPERTS

FONDS DE COMMERCE

ANNONCES

L'HÔTELLERIE RESTAURATION

S'abonner au journal

Mentions légales

Politique des cookies

Politique de données personnelles

Archives

Salon LHR-Emploi

ANNONCES

Rechercher un fonds de commerce

Passer une annonce fonds de commerce

Offres d'emploi

Demande d'emploi

Passer une annonce d'emploi

NOS SERVICES

SOS Experts

Formations - Écoles

Vidéos

Emploi & CV

Fonds de commerce

A DÉCOUVRIR

L'Hôtellerie Restauration

✉ **NOUS CONTACTER**