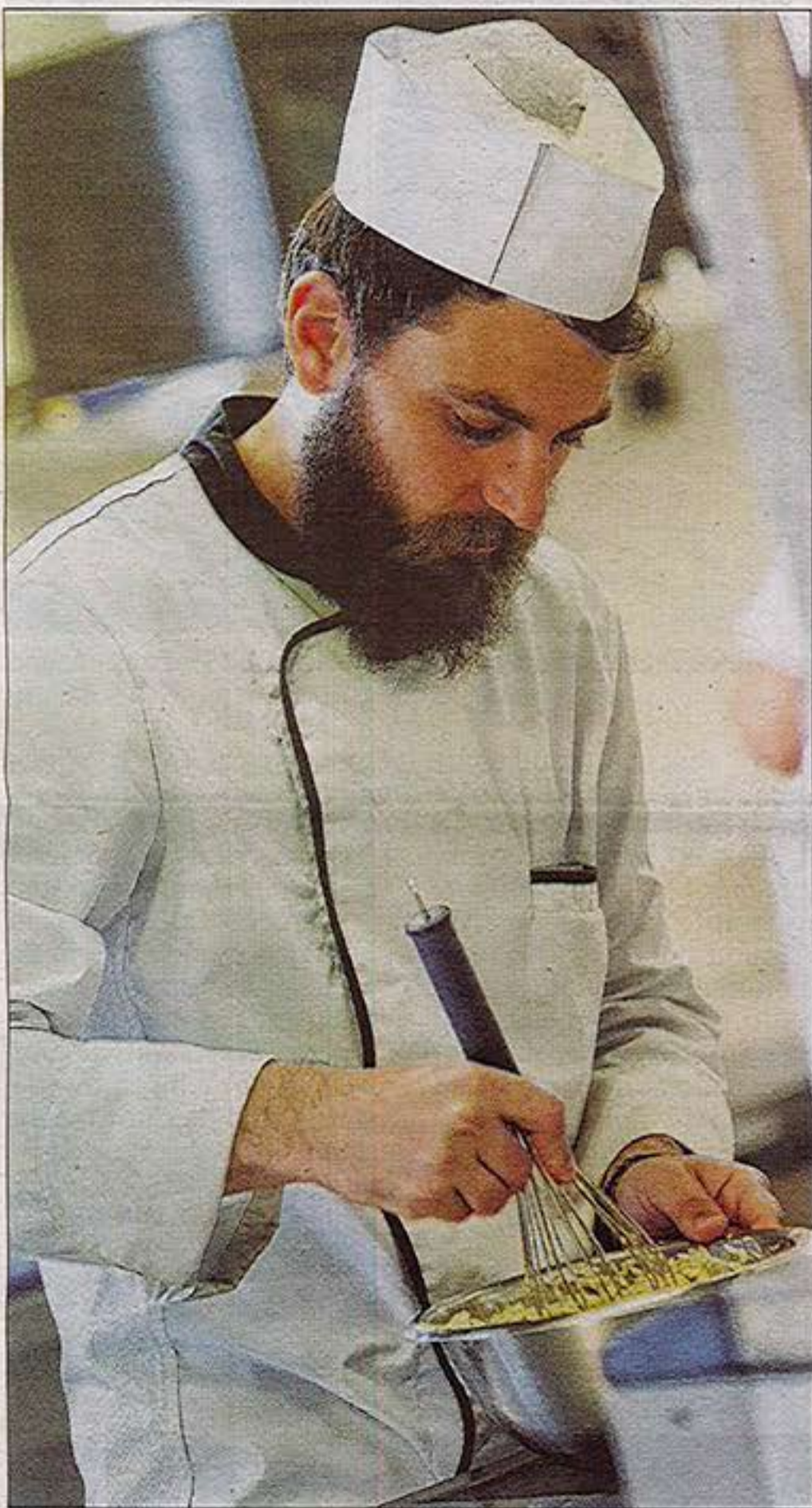


# Un restaurant flamboyant neuf pour les apprentis de Furiani

Des travaux de décoration ont été entrepris dans la salle où ils sont une soixantaine à s'exercer, tout au long de l'année. Un outil rénové avec l'aide des formateurs et des élèves des sections menuiserie et peinture en bâtiment



Ouvert en 1997, le restaurant d'application du centre de formation des apprentis permet chaque jour à des dizaines d'élèves, de s'approprier leur futur métier.

En section cuisine ou restauration hôtellerie, ils sont une soixantaine en ce moment à suivre des cours en alternance.

Pour la majorité d'entre eux, ce choix de parcours est désormais guidé par la passion. "Il y a encore une quinzaine d'années, c'était plutôt une voie de secours. Aujourd'hui, nous sommes face à des jeunes très motivés qui ont le même rêve, posséder un jour leur propre restaurant", explique Cyril Giorgi, formateur en cuisine.

Pour les accompagner dans les meilleures conditions, les responsables du CFA et du restaurant d'application n'hésitent pas à moderniser leurs installations. Depuis quelques semaines, il y a du changement dans la salle qui peut accueillir jusqu'à vingt-huit clients par service.

"Toute la décoration est repensée, dans une ambiance plutôt bistrot avec un comptoir en forme de pressoir à vin, des caisses de bois et des trompe-l'œil sur les murs qui donneront une impression d'espace. Cela permet de montrer aussi le travail des élèves à nos entreprises partenaires" souligne le formateur en hôtellerie-



Les formateurs du CFA accompagnent les élèves dans l'apprentissage de leur métier.

/PHOTO CHRISTIAN BUFFA

rie-restauration, Didier Maurizi.

## Voyage à travers les saveurs culinaires

Le labeur des élèves du CFA est ici valorisé puisque les apprentis de la section menuiserie ont été sollicités tout comme ceux du cursus peinture en bâtiment, dont les cours sont assurés par Solène Tiberi : "Tout devrait être terminé pour septembre, il nous reste un grand trompe-l'œil à réaliser et des détails à peaufiner." Au cours des deux années de formation, les élèves voyagent à travers les saveurs culinaires du monde et apprennent à servir les clients de la meilleure façon qui soit. La



plupart travaillent ensuite dans l'établissement qui les accueille. Certains choisissent de partir à l'étranger comme ces élèves qui se trouvent aujourd'hui en Australie, à Londres ou sur le porte-avions

Charles-de-Gaulle. D'autres enfin, décident d'acquiescer davantage de connaissances en optant pour un BTS ou une mention complémentaire, sur le Continent.