



## LES TEMPS FORTS DU MOIS

### Labellisation de La Cadenelle "Ecole de la Profession"

Lors de la cérémonie de labellisation de La Cadenelle "Ecole de la Profession", Nicolas Férand, Président CROEC Marseille PACA et Romain Birot, ont signé la convention officialisant cette reconnaissance.

Ils étaient entourés et soutenus notamment par Isabelle Campagnola Savon (Région Sud), Sylvain Souvestre (Maire de secteur), Jean-Philippe Bonifaci (UPE13), Thierry Vanderdonck (LEHV), Pierre Durand Président du Conseil d'Administration de La Cadenelle et ancien élève de la filière comptabilité de l'établissement, Yves Beltrando, Jean-Marc Demerdjian, Gilles Portier (CA Cadenelle)

À cette occasion, étaient réunis plus de 80 experts comptables, tuteurs et apprentis de notre formation DSCG, les équipes pédagogiques et encadrantes : Sébastien Noubel, Jean-Luc Launaro, Sébastien Mifsud, Aurore Rafai, Ghislaine Krebs, Sandra Peyre.

Une belle reconnaissance de la qualité des formations de la filière Comptabilité Gestion Finance Audit dispensées à La Cadenelle depuis 1973 : Des formations du BAC au BAC+5 : BAC STMG, BTS CG, Bachelor collaborateur comptable, DCG, DSCG.



### Ateliers éloquence

Majdoline El Yagoubi a organisé et animé des ateliers d'éloquence pour les BTS CG et NDRC. L'objectif est de préparer les étudiants et apprentis aux oraux et entretiens d'embauche. Grâce à des activités théâtrales, des simulations et des jeux, ils ont travaillé sur le langage non-verbal, mais aussi sur la diction et la prononciation.

### Zoom apprentie

Découvrez [le reportage France 3](#) qui est venu suivre Noama Hourfane apprentie dans le restaurant de Sebastien Richard, Le République - Marseille.

Dans le cadre de sa formation à La Cadenelle, Noama prépare le bachelor du Thierry Marx College : Chef "Chef d'entreprise" : Une formation en 1 an après un BTS MHR.

Le Chef Thierry Marx a basé sa formation sur 3 piliers :

- Métiers de la Gastronomie - Territoires - Produits,
- Chef d'entreprise,
- Création et Innovation

Il défend des valeurs telles que : la cuisine écoresponsable, circuits courts, cuisine équitable, management bienveillant, ... valeurs partagées par Sébastien Richard.

Merci aux équipes du République et bravo à Naoma pour son parcours !



### "Aux pâtes fraîches"

Les apprentis du bachelor Thierry Marx ont rencontré Charles Fourmon qui a racheté avec Pierre-Antoine Frappa une institution aixoise : Aux Pâtes Fraîches ! Une des rares boutiques à Aix en Provence à fabriquer ses pâtes fraîches et raviolis. Ils ont assisté à leur fabrication et échangé avec ce jeune entrepreneur qui, avec son associé, ont à cœur de maintenir un commerce alimentaire, commerce de produits frais, fabriqués artisanalement surplace, ce qui rejoint les piliers de la formation du Chef Thierry Marx.



## Lutte contre les discriminations

Dans le cadre de l'Enseignement Moral et Civique, La Cadenelle a accueilli pour ses classes de 2de GT, les défenseurs des Droits avec son programme "Jeunes Ambassadeurs des Droits à l'Egalité" (JADE).

Âgés de 16 à 25 ans, les "JADE" sont des jeunes ambassadeurs et ambassadrices des Droits. Formés et encadrés par des agents et des délégués expérimentés en droit, ils réalisent une mission de service civique de 9 mois auprès de l'institution afin de sensibiliser les enfants et les jeunes aux droits.

Il est à souligner que c'est la première fois, depuis que ce programme existe, qu'il est proposé sur Académie d'Aix-Marseille et c'est à La Cadenelle que cela s'est déroulé ! Ces interventions ont eu pour but de sensibiliser les lycéens aux différentes formes de discriminations ; en prenant appui sur leurs expériences et leurs connaissances. Les lycéens ont abordé des sujets de discriminations liés au handicap, au sexisme, aux origines sociales, ethniques, à l'orientation sexuelle, ...

Cette première expérimentation s'est avérée très enrichissante pour nos élèves, ainsi que pour les Jeunes Ambassadeurs.

Bravo à Aurélie Rizzon et Sébastien Malfitano pour l'organisation



## JPO, Salon et forum

- Les équipes pédagogiques et administratives de La Cadenelle mobilisées sur des salons et forums (L'Étudiant, Marie Gasquet, Ste Marie Aubagne,...) et sur la Journée Portes ouvertes du 28 janvier (à noter une présence particulièrement importante des lycéens, étudiants et apprentis sur cette 1ère JPO),



### Salon Sirha Lyon

Un séjour chargé pour les apprentis du bachelier chef, chef d'entreprise de La Cadenelle au salon du Sirha Lyon. Conférences, rencontres professionnelles et découvertes innovantes, très enrichissantes pour leur formation en apprentissage.

Un immense Merci au chef Thierry Marx pour ce bel échange très privilégié qu'il a accordé à nos 4 étudiants.

Sa vision du monde de la restauration de demain a encouragé nos apprenants à poursuivre leur ambition de création d'entreprise.



### Sortie d'amphi

L'association sortie d'amphi est venue rencontrer les élèves de Terminale sur différentes thématiques post-bac telles que le logement, Transport, services à l'étudiant, partir à l'étranger, budget/finance, santé, bons plans, jobs ...

### Groupe Alumni LinkedIn

Un objectif : Maintenir, développer et resserrer les liens entre les diplômés de la Cadenelle et les étudiants actuels ! Ce groupe va notamment permettre aux anciens élèves de poster des annonces pour des stages, des alternances ou des embauches et va faciliter les recherches de stage, alternance ou embauche des élèves actuels.

Le groupe "Alumni Etudiants Cadenelle Marseille" a été créé sur LinkedIn : apprenants, enseignants, formateurs, personnels nous vous invitons à intégrer ce groupe en cliquant sur le lien ci-dessus !



La Cadenelle

unité de savoirs

+33 (0)4 91 18 10 50

134 Bd des Libérateurs - CS80105 - 13376 Marseille Cedex 12 - FRANCE

www.cadenelle.com

info@cadenelle.com



Pour participer à la réalisation de cette newsletter, envoyez vos infos et photos à Éléna via [École directe](mailto:communication@cadenelle.com) ou par mail: [communication@cadenelle.com](mailto:communication@cadenelle.com)