



Barista : la crème du café

Le 5 novembre prochain ouvrira au lycée hôtelier Jean Monnet de Limoges une nouvelle formation au métier de « barista ». Une initiative reconnue par l'État unique en France.

Véritable « sommelier du café », le barista, préparateur de notre boisson chaude préférée, fait son entrée officielle dans le réseau traditionnel des formations aux métiers de bouche, et acquiert ainsi une reconnaissance légitime.

BUSINESS EN PLEIN ESSOR

Les « coffee shops », véritables phénomènes de société, se multiplient un peu partout en France depuis quelques années.

Répondant à une clientèle toujours plus avide de qualité dans sa tasse, ces barmen d'un nouveau genre réalisent avec dextérité et précision des « cafés de spécialité » aussi délicieux qu'artistiques.

Souhaitant prouver qu'il est bien plus qu'un effet de mode, le courant se veut avant tout pédagogique envers sa clientèle. Ici, l'arôme est tout aussi important que l'origine des grains, les techniques d'extraction autant respectées que le design du nuage de lait.

Seulement voilà, du fait de son origine récente et



Le patron de la Fabrique du Café, Philippe Exbrayat

anglo-saxonne, et malgré une image moderne, cette profession est restée jusqu'alors cantonnée à une certaine marginalité. Seuls quelques grandes marques du secteur ou des artisans proposaient leurs services pour les amateurs de petits noirs, désireux de se lancer dans l'aventure.

UNE COLLABORATION PRÉCIEUSE

L'idée de réunir deux savoir-faire autour d'un pro-

duit du quotidien, le café, a germé il y a un peu plus d'un an.

Souhaitant faire partager sa passion et son expérience, Philippe Exbrayat, patron et fondateur de la Fabrique du Café, véritable temple dédié au noble grain situé place d'Aine à Limoges, se rapproche du corps décideur du lycée Jean Monnet. Le fournisseur d'alors devient collaborateur à part entière et soumet l'idée d'une for-

mation consacrée à l'art de préparer un bon expresso. Consciente que la demande du secteur est réelle, et qu'elle est capable de fournir une formation adéquate, l'équipe pédagogique « lance aussitôt le projet en accord avec les services d'inspection », explique Philippe Chadelas, proviseur de l'établissement. Le projet est validé en mars dernier par le rectorat et financé en partie par la Région.



Le proviseur Philippe Chadelas, la directrice déléguée aux formations Pascale Pasqualini et Kenzy, élève de Première Bac pro commercialisation et services en restauration (de gauche à droite)

APPRENTISSAGE DE QUALITÉ

Nouvelle dans les métiers de l'alimentation, cette formation se veut néanmoins d'excellence. Tout les aspects seront décoratifs, de la plantation à la torréfaction, de l'élaboration à la relation client, sans oublier des cours de géographie spécifique au « caoua ».

Il s'agit d'une spécialisation de six mois, ouverte dans un premier temps aux

titulaires d'un BAC pro ou d'un CAP services en restauration, qui s'effectuera en alternance entre l'établissement et des stages chez des professionnels partenaires.

Des places sont encore disponibles pour cette promotion originale et pionnière dans son domaine, qui permet d'acquérir une attestation de compétences reconnue à la fois par l'État et les professionnels de la filière.

Associé à Limoges pour la première fois avec les valeurs traditionnelles, exigeantes et reconnues de la restauration française, le café désire ici gagner définitivement ses lettres de noblesse.

Renseignement : Lycée des métiers Jean Monnet, 12 rue Louis Armstrong à Limoges. Tél. : 05.55.35.48.00

> Paul Herbach
> Photos : P.H.

Retrouvez cet article sur www.infomagazine.com

Reconnaissance internationale de l'implant sternal Ceramil®



I.CERAM, spécialisée dans les implants innovants en céramique biocompatibles, annonce la publication de deux articles scientifiques, mettant en avant son implant sternal Ceramil®, dans les revues médicales internationales « Current Oncology » et « Annals of Thoracic Medicine ».

Ces publications confirment l'intérêt et l'avancée thérapeutique de l'implant sternal Ceramil® dans le traitement des pathologies liées au sternum. Ces articles viennent parfaitement compléter les

actions de communications menées au cours des dernières années par I.CERAM auprès du monde médical (posters et présentations lors de congrès nationaux/internationaux).

Avant d'être publiés, les articles rédigés par les médecins et chirurgiens utilisateurs ont été validés par les équipes éditoriales mais aussi par un comité de médecins ou chirurgiens indépendants. La crédibilité offerte par ces publications, validées par leurs pairs, devrait faciliter l'adoption de cette techno-

logie par les chirurgiens cardio-thoraciques.

Désormais, ces articles concernant le sternum d'I.CERAM s'imposent de facto en tant que référence dans les chirurgies thoraciques liées à une atteinte du sternum puisqu'ils sont accessibles et référencés dans la base de données internationale Pubmed.

D'autres articles scientifiques sont en cours de validation et devraient venir enrichir la liste des publications concernant les produits d'I.CERAM dans les prochains mois.

Des écoles de conduite labellisées



Georges Salaün, directeur du cabinet du préfet de la Haute-Vienne, a signé les neuf premiers contrats de labellisation « qualité des formations au sein des écoles de conduites ».

Synonyme de liberté, d'autonomie mais également d'emploi, le permis de conduire est le premier examen de France. Bien choisir son école de conduite est une nécessité pour les candidats mais aussi pour leurs parents qui souvent financent leur formation.

Le label « qualité des formations au sein des écoles de conduite », qui a vu le jour en février dernier, répond à

cette exigence. Il garantit aux élèves conducteurs toutes les conditions d'un enseignement de qualité.

Outre une information complète et transparente sur les résultats obtenus aux examens du code et de la conduite, l'école de conduite affichant ce label s'engage à délivrer une information complète aux stagiaires, à proposer des moyens pédagog-

giques, techniques et d'encadrement à la hauteur de l'offre et à former en continu les enseignants de la conduite.

L'engagement des écoles de conduite labellisées leur donne l'exclusivité sur des formations particulières. Délivré par le préfet du lieu d'implantation de l'école de conduite, le label est valable trois années. Il est reconductible et soumis régulièrement à des contrôles.

Neuf premiers établissements labellisés en Haute-Vienne : Team 87 à Saint-Léonard-de-Noblat, Turbo Conduite à Limoges (2 établissements), Contact à Limoges, Junien à Saint-Junien, Raffier à Limoges, AEF à Limoges, Couzeix et Feytiat.