

Stages décentralisés

Aux trois coins du Massif Central

N'était une incursion à Nantes pour un stage "cuisine et garnitures", juste avant le MASTER et le Salon SERBOTEL, on pourrait croire qu'en ce printemps les stages décentralisés avaient élu domicile dans les provinces du Massif Central puisqu'en moins d'un mois les intervenants du CEPROC sont allés d'Aurillac à Saint-Etienne en passant par Clermont-Ferrand.

Dès le 16 septembre en direction d'Evreux, et le même jour en direction de Nantes, les stages décentralisés du CEPROC du deuxième semestre redémarrent pour approcher la vingtaine début décembre.

Le programme du premier semestre 1991 s'était terminé à mi-juin. Nous rendons compte ci-après des quatre dernières étapes : Bourges, Coutances, Agen et Ambérieu.



AIR-LITTORAL au petit matin pour MM. MASSARD et PAIRET.

NANTES (11ème stage)

Lundi 8 et mardi 9 avril 1991 au CFA de la Chambre de Métiers, le président DOUET et M. FRIAUD responsable de la Formation Professionnelle ont organisé un stage ayant pour thème "CUISINE ET GARNITURES". Il était animé par Paul PAIRET chef de cuisine au CEPROC et Guy GIRARD chef de cuisine et restaurateur parisien.



Paul PAIRET chef de cuisine au CEPROC en train "d'officier"...

TOULOUSE (19^e stage)

Lundi 2 et mardi 3 décembre 1991 au CFA de la Chambre de Métiers, le président FALCOU a organisé un stage ayant pour thème "MENUS DE FETES". Il a été animé par MM. Guy GIRARD chef de cuisine parisien, Paul PAIRET chef de cuisine au CEPROC et Pascal LE HECH charcutier-traiteur à Pompadour.



Paul PAIRET à sa descente d'avion, au retour.



Mme LASCOURS épouse de chef d'entreprise va déguster le croustillant d'escargot au jus de bœuf.

ANGOULEME

Lundi 11 et mardi 12 mars 1991 au CIFOP de l'Isle d'Espagnac, le président MASSOLLE a organisé un stage ayant pour thème "MENUS MARINS" avec pour animateurs les chefs de cuisine du CEPROC, MM. MASSARD et PAIRET.



Les stagiaires sont bien installés. A gauche, on reconnaît le président MASSOLLE et M. VIGNAUD directeur commercial des Cognacs Louis ROYER.



TROYES (3^e stage)

Lundi 14 et mardi 15 octobre 1991 au CFA de la Chambre de Métiers, le président HUGUENIN a organisé un stage ayant pour thème "LA VENAISON EST DE SAISON". Il était animé par MM. MASSARD et PAIRET chefs de cuisine au CEPROC.



Le président HUGUENIN côté scène : de gauche à droite, MM. Paul PAIRET chef de cuisine, DESQUET professeur technique au CFA de Troyes, HUGUENIN qui présente les intervenants et le chef MASSARD.



Paul PAIRET était efficacement secondé par une jeune apprentie.



Le président HUGUENIN côté salle : au milieu des professionnels attentifs et studieux qui écoutent les explications de M. MASSARD.