

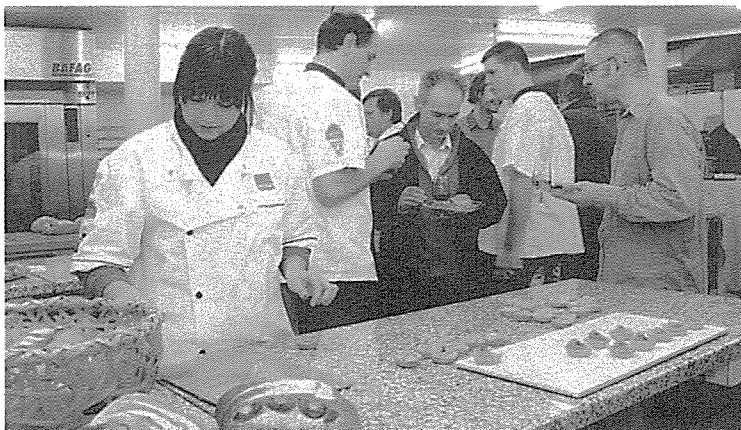
Apprentis neuchâtelois

Douze postes réaménagés au CPLN

L'Ecole des arts et métiers du Centre professionnel du littoral neuchâtelois (CPLN) a réorganisé ses installations vouées à la formation des métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.

Les apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs neuchâtelois disposent de nouvelles installations, au CPLN. Douze postes individuels, dont un pour l'enseignant, remplacent les anciennes tables autour desquelles des centaines d'élèves se sont rassemblées jusqu'alors.

Le local a dû être réaménagé. Le dispositif du froid et des pétrins ont notamment été déplacés afin d'installer les plans de travail. Les marbres proviennent des tables de la seconde salle de classe; celle-ci sert aujourd'hui exclusivement à la théorie. Démontés, les plateaux ont été découpés en marbrerie afin d'être adaptés aux nouveaux chariots. Chacun des emplacements est équipé d'une plaque à induction, d'une balance, d'un robot multifonctions et d'un outillage de base: casseroles, bassines, spatules... Le local comprend également un



Lors de l'inauguration du nouveau laboratoire, les invités ont pu déguster et apprécier le savoir-faire des apprentis neuchâtelois.

ment. Les apprentis peuvent ainsi suivre les séances d'enseignement depuis leur place. Des séances pourront être enregistrées et servir de supports de cours.

**Trois semaines
et 65 000 francs de travaux**

mais à ces exigences», explique Yves Pelletier, doyen du secteur alimentaire.

Quant au coût des modifications, il se monte à 65 000 francs. Le budget de fonctionnement du centre professionnel a pris en charge la moitié de la facture. L'association neuchâteloise des boulangers-pâtisseries, la société vaudoise et romande des pâtisseries-confiseurs, l'association Capa'Cité et la Fondation Lucy Bürger ont réglé le solde.

«Rester un centre d'excellence»

L'Ecole des arts et métiers a officiellement inauguré son laboratoire, le 1^{er} février. Une dizaine d'apprentis ont effectué des démonstrations, pour le plus grand plaisir gustatif des invités. Son directeur, Jean-Blaise Matthey, en a profité pour rappeler que l'école «souhaite rester un centre d'excellence dans la formation, un modèle qui soit

sont déroulées durant les vacances d'automne. Les finitions se sont prolongées jusqu'au début de l'année. «Nous avons souhaité profiter de l'arrivée de la nouvelle ordonnance pour nous mettre en conformité avec le fait, notamment, d'illustrer régulièrement la