

## Esthétique

*Toutes les 1/2 heures*

Démonstration de maquillage.  
Démonstration de pose de vernis.

## Petite enfance

*De 15h30 à 17h00*

Techniques de change du nourrisson.

Toilette complète du visage et du corps du nourrisson.

Hygiène et tenue professionnelle.

## Gestion - administration

*De 09h30 à 11h30*

Atelier «Gestion de l'Entreprise»

*De 14h30 à 16h30*

Atelier «Recrutement d'un salarié»

Projection d'une vidéo sur la formation au BAC Gestion-Administration.

## Vente

*Toutes les 1/2 heures*

Démonstrations de techniques de ventes.



**LE MERCREDI  
21 MARS**

# PORTES OUVERTES AU CFA DE FURIANI

## Programme

### DÉMONSTRATION D'ARTISANS

**Couverture en lauze  
corse**

*Toute la journée*  
Démonstration

**Couteliers**

*À 11h et à 15h*  
Forge de lame

**Bouchers**

*À 11h30*  
Démonstration de découpe,  
parrage et présentation

*À 15h30*

Concours de désossage par  
deux apprentis

**Sculpture sur bois**

*Toute la journée*

**Fleuriste**

*De 09h30 à 11h30*  
Fabrication d'une arche  
fleurie

**Fabrication de bijoux**

*À 11h, 14h et 15h30*



**corse-matin**



## MÉTIERS DE L'AUTOMOBILE

### Carrosserie

**De 10h00 à 11h30**

Démonstration de débosselage sans peinture.

**De 15h00 à 16h00**

Préparation des éléments pour mise en apprêt.

### Mécanique

**De 10h00 à 11h30**

Démonstration de contrôle des freins avant et arrière.

**De 15h00 à 16h00**

Démonstration de réglage des phares.

## MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'ALIMENTATION

### Cuisine

**En continu toute la journée**

Réalisation d'un buffet.  
Réalisation d'un cocktail.

### Service

**Toutes les 1/2 heures**

Initiation à la dégustation de spiritueux.

Les arômes du vin.

Techniques du pliage de serviettes.

L'art de la mise en place.

Présentation de cocktails.

Flambage de fruits.

Projection d'une vidéo sur le Barflying.

### Boulangerie

**De 08h00 à 10h00**

Fabrication de pains : pain complet ; pain de campagne ; pain au levain.

**De 10h00 à 12h00**

Techniques de cuisson du pain.

**De 14h00 à 17h00**

Fabrication de viennoiseries : croissant ; pain au chocolat ; pain au lait.

Fabrication et cuissons de pains : pain au levain ; pain aux 12 céréales.

### Pâtisserie

**Toutes les 1/2 heures**

Réalisation de verrines sucrées.

Préparation de gâteaux de soirée.

Préparation de macarons.

### Chocolaterie

**Toutes les 1/2 heures**

Moulage de chocolats de Pâques.

## MÉTIERS DU BÂTIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS

### Maçonnerie

**De 09h00 à 11h30**

Atelier armature en béton armé avec coffrage et montage de briques.

**De 14h00 à 17h00**

Atelier armature en béton armé avec coffrage et montage de briques.

### Electricité

**De 08h30 à 11h30**

**De 14h00 à 17h00**

Démonstration d'une installation miniature de l'habitat tertiaire (appartement ; villa) : va-et-vient, télérupteur, contact jour et nuit, horloge, volets roulants.

### Installations sanitaires

**Toutes les 1/2 heures**

Démonstration de cintrage et soudure.

### Froid et climatisation

**De 09h30 à 11h30**

**De 15h00 à 16h30**

Intervention de maintenance sur chambre froide.

### Plâtrerie

**De 10h30 à 11h30**

**De 15h00 à 16h30**

Moulage de médaillon sur plastique (moule).  
Réalisation d'une petite corniche.

### Peinture bâtiment

**De 09h30 à 11h30**

**De 14h30 à 16h30**

Technique du trompe l'œil : démonstration imitation pierre.

## MÉTIERS DU TERTIAIRE ET DES SOINS À LA PERSONNE

### Coiffure

**Toutes les 1/2 heures**

Technique de Coiffure : réalisation de tresse.

Technique de Coiffure : réalisation de chignon.

Démonstration de coupes femme et/ou homme