

Fête de Fin d'Année à Yarani

Le 11 juin 2016 à l'Ecole de Formation Professionnelle Yarani s'est déroulée la fête de fin d'année des élèves. Une cérémonie haute en couleurs qui commémore les 25 ans de l'établissement et qui a été placée sous le haut patronage du Ministre de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle, représenté par Mme Kouamé Huguette, Directrice de la Promotion de la Formation Privée, et sous la présidence du Ministre du Tourisme, représenté par M.

Konaté Laurent, Conseiller technique.

22/06/2016

Le samedi 11 juin 2016, à l'Ecole de Formation Professionnelle Yarani, s'est déroulée la fête de fin d'année des élèves. Une cérémonie haute en couleurs qui commémore les 25 ans de l'établissement et qui a été placée sous le haut patronage du Ministre de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle, représenté par Mme Kouamé Huguette, Directrice de la Promotion de la Formation Privée, et sous la présidence du Ministre du Tourisme, représenté par M. Konaté Laurent, Conseiller technique. Mme Christine DADIE, Directrice des restaurants Banian et Conseiller technique, a été la marraine de la cérémonie. Etait également présent à cette cérémonie,

le Vicaire Régional de la Prélature de l'Opus Dei en Côte d'Ivoire, Mgr François Sanchez.

Le nouveau restaurant d'application dont s'est doté l'Ecole a abrité la cérémonie qui s'est ouverte par le mot de bienvenue de la Directrice de l'Ecole : Mme Marie-Odile Cachia. Ensuite la marraine Mme Christine DADIE s'est adressée à ses filleules en leur prodiguant des conseils sages et avisés, fruit de sa longue expérience dans le domaine de la restauration.

Les autorités n'ont pas dérogé à l'appel en soulignant dans leurs allocutions, les efforts du gouvernement dans l'enseignement technique, la formation professionnelle et le tourisme, soulignant que la formation dispensée à Yarani va de pair avec ces objectifs et fait de cet établissement un pôle d'excellence.

Mme Yolande Manouan, conférencière, a entretenu le parterre d'invités et les élèves sur le thème « **formation professionnelle au service de la personne et de la société** ».

Quelques élèves ont présenté avec enthousiasme et brio leurs différentes filières avec en toile de fond l'objectif de faire en sorte que les personnes présentes deviennent des porte-voix efficaces de ces différentes formations auprès de toutes celles qui voudraient embrasser la formation professionnelle.

Les meilleures élèves de l'Ecole ont vu leurs efforts récompensés lors de la cérémonie de remise des prix où des bourses d'études, des stages en entreprises ont été offerts par la marraine et des lots en nature leur ont été octroyés grâce aux dons reçus

des sociétés SOLIBRA, SANIA et CEMOI.

La promotion sortante a passé le relais à la suivante par la remise symbolique du flambeau auquel sont attachées les valeurs que sont : la rigueur, le travail, la disponibilité et la discipline.

Des réactions à l'issue de la cérémonie de fête de fin d'année

La Directrice de l'EFP Yarani

Marie-Odile Cachia directrice de cette école a relevé que sa structure permet à chaque fille d'avoir une formation pratique qui lui donne les moyens de s'insérer dans la vie active et invite les jeunes filles à s'inscrire dans son établissement.

« Nous avons récompensé nos meilleures élèves et nous avons eu également l'occasion de faire connaître davantage notre

établissement : ses différentes filières et les possibilités de débouchés en fin de formation, la durée des études.

Nous espérons que grâce à cette fête et aux autorités qui ont été présentes aujourd'hui nous aurons plus de rayonnement. Yarani attend toutes les jeunes filles qui sont en quête de travail, qui veulent vraiment faire quelque chose de leur vie, à l'école afin de les orienter le mieux possible dans leur choix puisque la formation dure de trois mois à trois ans, selon la filière d'étude. Chacune peut trouver ce qui lui convient en fonction de sa disponibilité, de son niveau, de ses projets. Nous donnons beaucoup d'importance à la formation intégrale de la personne c'est-à-dire la formation humaine et professionnelle mais nous nous attelons à faire de ces filles de bonnes citoyennes, de bonnes mères de famille. »

Je tiens aussi à mentionner que l'école propose en plus de la formation technique et professionnelle, des activités de formation spirituelle à celles qui le désirent ; ces activités ont été confiées à l'Opus Dei, Prélature personnelle de l'Eglise catholique. La finalité de l'Opus Dei étant de promouvoir parmi les fidèles chrétiens de toutes conditions, une vie pleinement cohérente avec la foi, contribuant ainsi à l'évangélisation de tous les milieux de la société.

Mme Christine DADIE, marraine,

« C'est avec beaucoup de joie, beaucoup de bonheur que je suis là parmi ces jeunes filles, ces futures grandes cuisinières ! La cuisine c'est vraiment un art ; il faut être passionné et je dis toujours qu'avec la passion on arrive au bout de tout. Donc je leur souhaite du courage, ce n'est pas facile mais avec la grâce de

Dieu on y arrive. Cela requiert beaucoup d'imagination, beaucoup d'humilité. Il ne faut pas se dire je veux travailler forcément dans une grande structure à l'issue de sa formation, il faut commencer par quelque chose. Il y a beaucoup à faire ... »

**Mme Huguette KOUAME,
Directrice de la Promotion de la
Formation Privée**

« Le message que j'ai c'est un message d'encouragement à ces jeunes diplômées, la Cote d'ivoire est consciente de l'importance de la formation professionnelle auprès de la jeunesse ivoirienne : c'est l'enseignement le plus capable de résorber le chômage des jeunes. »

Les élèves

Les meilleures élèves de filières de Cuisine, Pâtisserie, Employé d'Hôtel et Aide Soignante ont été

récompensées. Quelques unes s'expriment

Doumbo Koumba, Aide Soignante

« J'ai été 2^e de ma classe, je suis très heureuse. Je remercie l'école Yarani. Que Dieu accorde longue vie à tous mes professeurs. Grâce à eux j'ai reçu ce prix aujourd'hui, je leur suis profondément reconnaissante.»

Falle Audrey, 1^{ère} année CAP Pâtisserie

C'est vraiment une joie pour moi de recevoir ce prix. J'aimerais dire merci à la marraine et à Monsieur le Ministre du Tourisme pour ses présents et ces gestes à notre égard. Ce merci va également à l'Ecole de Formation Professionnelle Yarani, qui est à la base de notre formation, qui nous apprend beaucoup de choses et qui nous donne vraiment les vertus pour être des jeunes filles meilleures de demain. J'aimerais dire

à mes amies que seul le travail paie.
Il y a beaucoup de difficultés dans la
vie mais on peut les braver grâce à la
formation reçue et au soutien qu'on
nous prodigue.

Oka Amenan Gisèle, élève en 3^e année de Cuisine Professionnelle

C'est une fierté d'être élue meilleure
élève de la promotion 2015-2016.
C'est au bout de multiples efforts que
m'a été accordée cette faveur. Je
remercie tout le monde surtout la
marraine et la directrice de l'Ecole
Yarani. Le message pour mes petites
sœurs : « qu'elles se sanctifient dans
ce qu'elles font, qu'elles soient sages,
obéissantes, toujours à l'heure et
toujours souriantes. »

opusdei.org/fr-ci/article/yarani-fin-
annee-2016/ (12/01/2026)