

## SOCIÉTÉ

societe.union@sonapresse.com

## CNOU: des solutions pour les Restos-U et les autres activités

Libreville/Gabon

PRÈS l'Université Omar-Bongo (UOB), l'Université des sciences de la santé (USS) a ouvert son restaurant, au bout de quelques mois de fermeture pour cause de vacances académiques, ce jeudi 16 novembre. À cette occasion, 315 repas ont été servis gratuitement aux étudiants. Alors que 500 plateaux étaient prévus, des soucis avec les machines et le matériel ont réduit la capacité. Les travaux en cours au sein du restaurant ont également compliqué la tâche.

Pour mémoire, mercredi passé, des responsables du Centre régional des œuvres universitaires et scolaires avec qui le CNOU a signé une convention, ont passé en revue les installations de l'Université des sciences de la santé (USS) qui En marge de l'ouverture du d'accroître le nombre de repas servis. De 250 en ce moment (parce que la vétusté du matériel interdit de produire 500 repas par jour), la capacité pourrait être portée à 1 500 plateaux par jour. Le vendredi 10 novembre, le restaurant de l'UOB a aussi ouvert ses portes. Près de 1 000 repas gratuits ont été servis ce jour-là. Franck Jacob Hombahiya, conseiller technique

(CROUS) Lille Nord Pas-de-Calais, supérieur, a pris part à ce premier repas en compagnie des étudiants et du directeur général du CNOU Jean-Noël Eya Ndong.

vont recevoir le nouveau matériel restaurant UOB, il y a eu la de cuisine (batterie, fours de visite des différentes réalisations boulangerie, etc.). Les nouveaux entreprises par le CNOU, cela équipements permettront malgré l'étroitesse du budget alloué. Réhabilitation complète de la maison de l'Étudiant et de l'ameublement de celle-ci, de l'espace mythique appelé "L'Interro" qui servira d'espace culturel pour abriter les activités des étudiants, construction en cours d'un stade



Les responsables du CNOU et du CROUS de Lille ont visité les locaux de la prochaine cuisine de l'USS.

de foot avec une piste d'athlétisme de sept couloirs, figurent parmi les réalisations.

L'hébergement en cité universitaire est toujours en berne, les travaux sont en cours.



## SETRAG recrute pour former.

SETRAG, filiale du groupe Eramet, ambitionne de devenir un Chemin de fer de référence en Afrique en s'appuyant sur des Ressources Précieuses (collaborateurs engagés, compétents, motivés). Dans cette perspective,

Nous développons des projets ambitieux et long terme et avons besoin de vos talents!

C'est dans ce cadre que nous recrutons 25 Jeunes Talents, pour les développer grâce à un dispositif tripartite de Formation en alternance (Setrag, Ecole de Management, Ecole Ferroviaire) sur une durée de 18 mois, ponctuée de terrain, Mentoring et Coaching. A la fin du Programme, vous serez capables de démontrer:

- ✓ Des aptitudes à être des managers modernes et légitimes capables d'assurer des postes de responsabilités à moyen ou long terme au sein de la SETRAG.
- Des compétences comportementales professionnelles clés
- Une vision globale, transverse et solide des métiers ferroviaires
- Une légitimité de compétences dans vos spécialités respectives.

## Profil recherché

- √ Age: 26 ans maxi;
- ✓ Formation : Ingénieur ou Master II, en Génie civil, Géologie/ Géotechnique ; Mécanique/Electricité/Electroméca; HSE; Droit; Achat-Logistique; Finance; RH; Informatique, Gestion de Projet.
- ✓ Anglais requis.

Intéressé(e), merci d'envoyer Lettre de motivation et CV, au plus tard le 23/11/2023, à PNPE: ares.pnpe@gmail.com



Comme dirait le Psalmiste : « Comment rendrons-nous à chacun de vous tout le bien reçu ?! » (Ps : 116) En effet, vous avez été nombreux autour de nous et avec nous les 14, 15 et 30 septembre 2023, pour nous voir et nous faire convoler en justes noces. Voilà donc 2 mois déjà que nous nous sommes passés la bague au doigt (et non la corde au cou)! De Libreville à Franceville, depuis le rite coutumier jusqu'à l'office religieux, en passant par l'office civil, votre présence, vos prières, vos pensées, etc... auront contribué à faire de ces instants, des journées exceptionnelles, et qui resteront à jamais marquées à l'encre indélébile dans nos esprits et nos cœurs. Assurément sans vous, la saveur du champagne n'aurait pas été aussi exquise. Pour cela et pour tout ce que le Seigneur a permis, nous voulons dire à chacun de vous :

AKIBA — LAVÈLABE — DIBOTY — MALUMBI — MERCI !!! Heu...encore une chose! « L'Amour se nourrit de l'Amitié qui l'entoure et de la Solidarité Familiale ». Alors. A qui le tour ?

Le couple HD<sub>(15.09.2023)</sub>