

Bordeaux, le 13 octobre 2020



Campus du Lac : Capucine et Morgane qualifiées pour la finale nationale du MAF 2020 « Vente Etalage »

Une pluie d'étoiles s'abat en ce moment sur le Campus du Lac grâce à ses talentueux élèves. Hier, c'est Capucine et Morgane qui ont décroché leur place en finale nationale du MAF 2020 dans la catégorie Vente/étalage. Grâce à leur magnifique vitrine sur le thème des JO de Tokyo, les deux jeunes filles repartent chacune avec une médaille d'or et poursuivent la compétition au niveau national, avec une finale prévue le 27 novembre prochain à Saumur.

Morgane, Alison, Capucine et Lola, quatre brillantes élèves en terminale bac pro commerce au Campus du Lac participaient le 13 octobre aux sélections régionales du concours MAF 2020. Dans cette catégorie « Vente Etalage », leur mission pour se qualifier en finale consistait à réaliser la plus belle vitrine sur le thème des jeux olympiques de Tokyo.

A l'issue de 3 heures et demie d'épreuve, deux d'entre elles, Capucine et Morgane ont remporté une médaille d'or régionale et décroché leur place en finale nationale le 27 novembre prochain à Saumur.

5 récompenses obtenues en 3 semaines

Le Campus du Lac est particulièrement fier de ses élèves. Au cours des 4 dernières semaines, cinq d'entre eux sont montés sur la première marche du podium lors des concours auxquels ils participaient. Ainsi le 13 octobre, Morgane Benich et Capucine Mora ont chacune remporté une médaille d'or régionale au MAF Vente Etalage. La veille, c'est Matthieu Meusnier qui décrochait la sienne au MAF Cuisine Froide, pendant que Laura Stoecklin remportait, le 12 octobre également, le concours national Vocation Sommelier. Enfin, le 21 septembre dernier à l'issue des sélections régionales, c'est le jeune Angel Chantal qui se qualifiait pour la finale nationale du concours des Jeunes Maîtres Restaurateurs.

Stimuler le goût de l'excellence chez 2000 élèves chaque année

Le Campus du Lac incite régulièrement ses élèves à participer à des concours professionnels. Pour Catherine GIL, Directrice du Campus : « *Ces challenges sont un bon moyen de stimuler le goût de l'excellence chez les jeunes, une qualité essentielle pour réussir dans leur futur métier.* »

L'école professionnelle de la CCI Bordeaux Gironde, forme chaque année 2000 élèves dont 1300 en contrat d'apprentissage ou en alternance. Pas moins de 30 cursus sont offerts dans 4 programmes (Restauration, Tertiaire, Design d'espace et Design digital).

Le taux de réussite aux examens est supérieur à 80% et le taux d'insertion des jeunes à l'issue de leur formation est de 85%.

Photos disponibles sur demande

CONTACT PRESSE

Philippe GARCIA/Florence RICO-FAYAD

 pgarcia@bordeauxgironde.cci.fr

 05 56 79 52 48