

Bordeaux, le 6 mai 2021



5 Meilleurs Apprentis de France au Campus du Lac en 2021 ?

Photos disponibles sur demande

Plus rien n'arrête les apprentis du Campus du Lac ! En 2020, ils avaient décroché 7 récompenses dans différents concours et 2 d'entre eux avaient été sacrés Meilleurs Apprentis de France. Cette année, après Noah médaillé d'or régional au MAF Cuisine Froide en mars, c'est Jean-Baptiste, Emma, Léa et Paloma qui viennent de remporter l'or régional au MAF 2021, l'un en Sommelier et 3 autres en Vente/Etalagiste. Ce sont donc 5 apprentis du Campus du Lac qui briguent le titre national Meilleur Apprenti de France.

Jean-Baptiste Jeannet, apprenti au Campus du Lac, a remporté le 30 avril dernier la médaille d'Or aux sélections régionales du concours Meilleur Apprenti de France 2021 dans la catégorie Sommelier. Quelques jours plus tard, le 4 mai, 3 autres élèves de l'école, Léa Carrière, Paloma Doz et Emma Gonzalez ont chacune décroché une médaille d'or régionale au MAF en Vente-Etalage. Ces quatre brillants apprentis, ainsi que leur camarade Noah Christophe, médaillé d'or régional au MAF Cuisine Froide en début d'année, sont donc qualifiés pour les finales nationales du concours qui auront lieu fin 2021.

Analyse sensorielle et atelier vins étrangers pour Jean-Baptiste

Jean-Baptiste Jeannet, qui prépare une Mention Complémentaire Sommelier et fait son apprentissage au restaurant Le Davoli à Bordeaux, a su démontrer son savoir et ses compétences lors des qualifications au MAF Sommelier, le 30 avril dernier. Face au jury, le jeune élève a exécuté avec brio plusieurs épreuves dont une analyse sensorielle et un service des vins, une reconnaissance de vins étrangers et de boissons non alcoolisées, ou encore une vente en anglais.

Voyage au bout de la terre pour Emma, Léa et Paloma

De leur côté, trois autres apprenties de l'école en 1^{ère} Bac Pro des Métiers du commerce et de la vente au Campus du Lac, ont participé le 4 mai aux sélections régionales du MAF Employé de vente/Etalagiste. A cette occasion, les candidates avaient pour mission de réaliser en trois heures une vitrine sur le thème « Emmenez-moi au bout de la terre ».

A l'issue des épreuves, Léa Carrière, Paloma Doz et Emma Gonzalez, et, ont toutes obtenu une médaille d'or.

Ces 4 talentueux apprentis du Campus du Lac rejoignent ainsi Noah Christophe, élève en 2^{ème} année de CAP Cuisine, qui avait obtenu, en mars dernier, la médaille d'or régionale en Cuisine Froide et sa place en finale au concours Meilleur Apprenti de France 2021.

Le concours : un exercice formateur


Chaque année, le Campus du Lac incite ses élèves à participer à des concours professionnels. Pour Catherine GIL, la Directrice : « *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 3200 personnes dont 1300 élèves en contrat d'apprentissage ou en alternance. Le taux de réussite aux examens et le taux d'insertion des jeunes sont supérieurs à 85%.

CONTACT PRESSE

Philippe GARCIA/Florence RICO-FAYAD

 pgarcia@bordeauxgironde.cci.fr

 05 56 79 52 48