

Bordeaux, le 19 avril 2023



Meilleur Apprenti de France : deux concours gourmands en un !

24 avril 2023 – Campus du Lac Bordeaux (7h30 – 13h)

Pas moins de 12 graines de chefs (et autant de chefs confirmés) seront rassemblés lundi 24 avril au Campus du Lac à Bordeaux pour 2 épreuves du Meilleur Apprenti de France 2023. Neuf apprentis, dont un élève de l'établissement, sont candidats au concours « MAF Cuisine Froide ». Trois autres tenteront de décrocher leur place en finale du « MAF Cuisinier en desserts de restaurant ». Verdict vers 13h00, le jour même, après les délibérations du jury.

Le top départ sera donné dès 7h30 lundi matin dans les cuisines du Campus du Lac. Pendant 5 heures, les épreuves du Meilleur Apprenti de France 2023 permettront d'identifier les jeunes qui disputeront la finale du MAF « Cuisine Froide » et du MAF « Cuisiniers en desserts de restaurant ».

Œufs et légumes pour les uns et assortiment de douceurs pour les autres

Les apprentis en Cuisine Froide auront pour mission d'élaborer deux plats. Côté salé, il s'agit de tartelettes d'œufs brouillés et de légumes avec une vinaigrette de tomates à part. Côté sucré, d'une mousse aux chocolats arlequin aux saveurs d'agrumes et aux céréales. Leurs camarades de la catégorie « Cuisiniers en desserts de restaurants » disposeront du même laps de temps pour réaliser une séquence sucrée complète. Cette dernière sera composée de 4 éléments gourmands sur le thème de la torréfaction : un pré-dessert, un dessert, des mignardises et leur présentoir en sucre ou chocolat.

Pléiade de chefs dans les jurys

Organisateur, parrain, membres du jury technique ou du jury de dégustation, de nombreux noms de la gastronomie sont attendus ce 24 avril au Campus du Lac. On peut notamment citer : Philippe Etchebest, Stéphane Carrade, Pierre Mirgalet, Christophe Girardot, Antoine Laborde, ou encore Victor Ostronzec...

Stimuler le goût de l'excellence chez les jeunes

Chaque année, le Campus du Lac incite ses élèves à participer à des concours professionnels. Stéphanie Mérillou, Directrice du Campus, explique que : « *ces challenges stimulent le goût de l'excellence chez les jeunes, une qualité essentielle pour réussir dans leur futur métier.* » En 2022, l'établissement a présenté 13 élèves à des concours en lien avec la restauration pour 12 médailles ou marches du podium remportées.

A propos du Campus du Lac

L'école professionnelle de la CCI Bordeaux Gironde forme chaque année 1800 élèves dont 1300 en contrat d'apprentissage ou en alternance. Pas moins de 30 cursus, du CAP au Bac+4, sont proposés dans les filières Restauration et Tertiaire. Le taux de réussite aux examens est de 91% et le taux d'insertion des jeunes, 6 mois après la fin de leurs études, est de 87%.

Prochain concours au Campus du Lac : MAF Sommellerie, le 26 avril 2023

Merci de bien vouloir confirmer votre présence par retour de mail

CONTACT PRESSE

Philippe GARCIA/Florence RICO-FAYAD

 pgarcia@bordeauxgironde.cci.fr

 05 56 79 52 48