Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 12 avril 2024

Le Groupement des Boulangers Pâtissiers du Vaucluse met les jeunes en lumière au CFA d'Avignon



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse a organisé une journée de l'excellence ce mercredi 10 avril au cours de laquelle ont eu lieu le Concours départemental des Meilleurs Jeunes Boulangers et le Trophée départemental du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie. Les jeunes apprenants volontaires ont participé à cette journée, organisée au CFA d'Avignon.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 12 avril 2024

Au-delà de l'aspect compétitif, cette journée de l'excellence avait plusieurs objectifs :
• Mettre en valeur la boulangerie artisanale.
• Susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, voire de concourir aux Meilleurs Ouvriers de France.
• Sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et susciter l'intérêt des fabrications artisanales, saines et de qualité, fabriquées en boulangerie et boulangerie-pâtisserie.
• Valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française.
• Accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie.
• Faire naitre une réflexion sur comment adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs.

Le Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers

Les épreuves du Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de Vaucluse ont débuté à 8h30 et se sont terminées à 16h30. Les jeunes avaient ensuite 15 minutes pour nettoyer leur poste de travail, une tâche qui était comprise dans la note finale. Durant la journée, les participants ont dû réaliser plusieurs pains de tradition française sur pâte fermentée (baguette, couronne bordelaise, pain polka, etc), six pains de campagne, des pains avec des avantages nutritionnels, plusieurs pâtisseries avec une pâte levée feuilletée au beurre (croissants, brioches, etc), un pain décoré sur le thème des animaux, ainsi que cinq tartines salées de leur création. Le jeune ayant reçu le 1er prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :
• 1er : Narakson Pauleau (BP 1re année)
• 2e : Kylian Lavialle (BP 1re année)
• 3e : Matys Duperrier (CAP 1re année)

Le Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie

Les épreuves du Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie de Vaucluse ont eu lieu, quant à elles, de 14h à 16h30. Les participants ont d'abord dû remplir un QCM (questions à choix multiples) autour de la réglementation, (étiquetage, affichage), l'hygiène et les produits, les bases de la sécurité physique et sanitaire. Ils sont ensuite passés à la phase pratique avec une mise en place des produits pour laquelle ils ont disposé de 15 minutes, puis une mise en situation de vente. Le jeune ayant reçu le 1er prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :
• 1er : Lily-Rose Pecoraro (CAP 1re année)
• 2e : Lya Gonzales (CAP 1re année)
• 3e : Louane Berard (CAP 1re année)