

NOS APPRENTIS ONT DU TALENT !

En effet, un nouveau défi relevé par les apprentis de L'INSTITUT CONSULAIRE DE FORMATION DE MONTPELLIER, OÙ ON JOUE ET OU ON GAGNE !!!

En effet pour la première fois, trois apprentis de l'ICF Hôtellerie Restauration participent au concours du « Meilleur Apprenti de France » dans la catégorie Cuisine.

Amélie SORIA, Laetitia BLAZQUEZ et Lionel WRAZEN, apprentis en CAP CUISINE 2^{ème} année, se sont inscrits au concours national du Meilleur Apprenti de France, dont l'épreuve départementale avait lieu le 4 avril 2011 au CFA Nicolas ALBANO de Sète.

Ils étaient accompagnés par leurs maîtres d'apprentissage respectifs :

- M. DE LAUZUN, Chef étoilé du restaurant CAPION à GIGNAC,
- M. et Mme CURTET et leur Chef, M.ROUBAUD, du Bistrot d'Ariane à Port Ariane LATTES,
- M. SARKISSIAN chef du « CYGORY » à MONTFERRIER/LEZ.

Les trois concurrents se sont préparés pour les épreuves départementales et régionales, avec comme menu à réaliser :

- Suprême de pintade farcie avec chutney de fruits
 - Garniture réalisée à partir d'un panier
 - Flan à l'orange et au chocolat
- A l'issue de cette épreuve, **un jury constitué des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)** s'est réuni pour noter les candidats.



Laetitia et Amélie

Ce sont Laetitia et Amélie qui ont obtenu les meilleures notes avec respectivement **une médaille d'argent** pour la première et **une médaille d'or** pour la seconde.



D. CRAYSSAC, Laetitia, G. BERTIN, Amélie, A. RAFFY

A ce résultat déjà excellent pour une première participation s'ajoute pour **Amélie SORIA, une 2^{ème} médaille d'or** pour la régionale qui lui permet de poursuivre sa participation en allant représenter la Région aux épreuves du concours national qui auront lieu le 23 septembre à PARIS ...

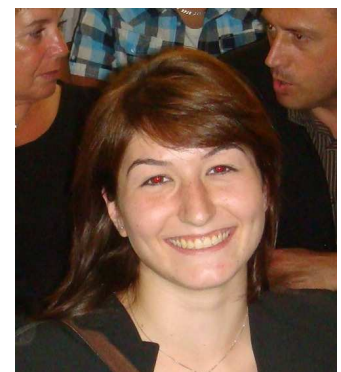
Le jeudi 23 Juin Amélie et Laetitia émues et très heureuses se sont vues remettre leurs médailles d'or et d'argent par Monsieur Gérard BERTIN, très connu des gourmands de Sète et de la Région et « Meilleur Ouvrier de

France Pâtisserie 1984», dans les locaux de la Chambre Départementale des Métiers et de l'Artisanat en présence de leurs familles et des employeurs de l'une d'elle, Mme et M. CURTET.



Dominique CRAYSSAC, Directeur de l'ICF Montpellier, accompagné d'Alain RAFFY formateur Cuisine de ces lauréates ne cachent pas non plus leur fierté et d'ores et déjà envisagent l'accompagnement des apprentis de l'ICF pour les prochaines participations à ce prestigieux concours.

... RENDEZ VOUS EN SEPTEMBRE POUR LA FINALE NATIONALE !!! TOUS NOS VŒUX ACCOMPAGNENT AMÉLIE !



Lire la suite ...



Quelques mots sur le concours :

La Société des Meilleurs Ouvriers de France organise chaque année sous son égide un concours intitulé : « UN MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE »

Ce concours qui a été créé en 1985, ne cesse de se développer sur toute la France.

Actuellement plus de quatre-vingt spécialités sont concernées.

L'objectif est de promouvoir le Travail manuel auprès des jeunes, développer l'initiative personnelle et l'esprit de compétition, tout en mettant en exergue le travail d'excellence. Communiquer l'esprit M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France) avec en point de mire dans quelques années la distinction suprême.

Contact Presse

Agnès AUGIER

Responsable Communication ICF Montpellier

Tél : 04 67 10 25 62

Email : aaugier@icf-montpellier.com