

Apprentissage : il y a loin de la coupe aux lèvres



APPRENTIS. Jérémy et Olivia ont beaucoup travaillé pour être sélectionnés pour la finale de la coupe Georges-Baptiste.

Deux apprentis du CFA de Mably ont remporté leurs sélections à la finale de la Coupe Georges-Baptiste, qui aura lieu le 30 mars à Chamalières (Puy-de-Dôme).

Il leur a fallu beaucoup travailler pour se classer au sommet. Olivia Dupont (1^{er}) et Jérémy Jacquet (3^e) sont montés sur le podium de la coupe Georges-Baptiste lors des sélections régionales à Saint-Chamond et participeront aux phases finales, le 30 mars à Chamalières (Puy-de-Dôme).

« Une super-expérience »

Cette coupe récompense les jeunes apprentis, de 18 ans tous les deux, actuellement en Brevet Professionnel Service de restauration au CFA de Mably. Les épreuves, ré-

parties en ateliers, ont imposé la conception d'un cocktail alcoolisé, le filetage d'une sole, la préparation d'un steak tartare, le service d'une crêpe flambée, la présentation d'un plateau de dix fromages, le service d'un vin blanc ainsi qu'une épreuve écrite.

La culture et la technique nécessaires pour chaque atelier montrent l'engagement des jeunes volontaires et l'aide précieuse de leurs maisons formatrices, le restaurant le Tourdion à Roanne et la Pyramide à Vienne. « C'est une super-expérience pour nous, reconnaissons-ils. On est très contents d'aller en finale ».

À Chamalières, ils seront évalués par des maîtres d'hôtel de haut standing et on espère pour eux, une standing ovation. ■

Maysy Poissonier 18-08-2015