

QUEL APPRENTI REMPORTERA LE CONCOURS CULINAIRE « JEUNES TALENTS DE NORMANDIE » ?

Le CFAie de Val-de-Reuil accueillera plusieurs chefs étoilés à l'occasion d'un concours régional de cuisine qui se tiendra

Lundi 14 mars 2022
au CFAie de Val-de-Reuil*

Ce challenge, qui confrontera des apprentis cuisiniers issus de 12 établissements normands, a pour ambition de valoriser la formation au métier de cuisinier. « Le concours Jeunes Talents de Normandie se fera sous l'égide des Toques Normandes », explique Bastien Mare, formateur en cuisine au CFAie de Val-de-Reuil et membre de l'association. Il a pour objectif de promouvoir la cuisine normande : « Le défi sera de créer des recettes mettant en œuvre exclusivement des produits de notre territoire » et de développer l'apprentissage du métier de cuisinier.

Des recettes originales... et durables !

Lors de cette édition, les candidats devront réaliser une mise en bouche, une chartreuse de poisson et légumes de saison et un rôle de lapereau farci. Dans une démarche éco-responsable, ces mises en bouche devront être réalisées à partir de produits locaux et de saison et préserver l'intégralité des aliments. Et pour décrocher le graal, les apprentis seront notés sur l'inventivité, la dégustation, le dressage ou encore la technique.

Présidé par Arnaud Viel, chef étoilé du restaurant « La Renaissance » à Alençon, le concours accueillera des chefs de renom. « Concourir face à des personnalités de la cuisine est un challenge particulièrement enrichissant pour les apprentis », rappelle Bastien Mare, « Cela les entraîne à gérer leur stress et leur offre une expérience unique qu'ils pourront valoriser par la suite sur leur CV ! ».

Contact presse : Pauline LE BLEVEC : communication@cfaie.fr | 06 02 08 10 25

*CFAie de Val-de-Reuil - 41 Rue du Pas des Heures, 27100 Val-de-Reuil

<https://www.cfaie.fr/>

A propos de l'AIDAMCIE-CFAie

Le CFAie propose plus de 30 formations par apprentissage dans les secteurs des métiers de la boucherie-charcuterie-traiteur, de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie, de la fleur, de la mécanique automobile, de la coiffure, de la vente et des métiers de la restauration.

La gouvernance du CFAie est assurée par la CCI Portes de Normandie, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Eure ainsi que par les organisations professionnelles.

Le CFAie se situe par sa taille parmi les plus importants CFA de France. Il forme chaque année environ 2000 apprentis. 1300 apprentis fréquentent les transports mis à leur disposition par le CFAie.

Le CFAie dispose également d'un internat qui accueille 650 jeunes chaque année.