

Le 13 octobre 2022

Le CFAie accueille les finales régionales de deux concours en Boulangerie et Vente

Les concours font partie intégrante de l'ADN du CFAie. C'est donc tout naturellement et avec enthousiasme que l'établissement accueille, le jeudi 20 octobre, les finales régionales de deux compétitions majeures en Boulangerie et Vente : le concours du Meilleur Jeune Boulanger et le 12^{ème} Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie. Une occasion unique, pour les apprentis qui y participent, de se dépasser et de révéler leurs talents à travers des épreuves d'une extrême densité et exigence.

Le concours du Meilleur Jeune Boulanger

Mettre en valeur la boulangerie artisanale et valoriser le savoir-faire des jeunes professionnels, c'est l'objectif de ce concours, organisé tous les ans à l'initiative de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française.

L'apprenti représentant le CFAie et les autres participants, auront 7 heures pour prouver leur maîtrise des gestes techniques et démontrer leur créativité. Ils seront évalués sur la réalisation de pièces emblématiques de la boulangerie comme la baguette tradition et le pain de campagne, mais aussi sur la création d'un pain aromatique à base de produits régionaux. Des croissants, pains au chocolat, viennoiseries créatives et toute une partie snacking, avec des tartines chaudes, sont également attendus par le jury. Pour finir, ils s'attelleront à la fabrication d'une pièce artistique sur le thème « *Terre de Cheval* », un clin d'œil au territoire hippique de la Mayenne, où se déroulera la finale nationale.

C'est donc un rythme intense qui s'annonce pour cette finale normande, avec, pour séduire le jury, un volume impressionnant de productions boulangères à réaliser par les candidats.

12^{ème} Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie

Côté vente, 2 apprentis défendront les couleurs du CFAie sur ce concours qui vise à valoriser le personnel de vente de la boulangerie française. Les participants seront évalués par un jury composé de professionnels de la boulangerie.

Là aussi, le menu est copieux : au total, 6 épreuves attendent les candidats. La première permettra d'évaluer leurs connaissances de la réglementation sur l'étiquetage, l'hygiène et la sécurité sanitaire. Les apprentis seront aussi notés sur la valorisation des produits de boulangerie dans une vitrine et sur une mise en situation de vente avec un client. Ils devront conseiller, emballer les produits, calculer le montant de la vente et faire un rendu monnaie.

Pour la dernière partie du concours, ils travailleront sur la mise en avant d'un produit régional : le gâteau mayennais. Trois rendus sont attendus sur cette thématique : une fiche technique complète ; une proposition d'action commerciale pour promouvoir la spécialité mayennaise ; et une prise de commande pour évaluer le recueil des besoins du client et les arguments de vente.

La révélation des lauréats

Les résultats de ces deux sélections régionales seront annoncés le soir-même. Les lauréats participeront chacun aux finales nationales, qui auront lieu toutes les deux à Laval, en Mayenne, du 22 au 24 novembre prochain.

A PROPOS DE L'AIDAMCIE - CFAIE

Le CFAie propose plus de 30 formations par apprentissage dans les 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 environ 2 000 apprentis chaque année. Le CFAie dispose également d'un internat qui accueille 650 jeunes chaque année et met à disposition des transports, fréquentés par 1 300 apprentis.

CONTACT PRESSE | Pauline LE BLEVEC | communication@cfaie.fr | 06 31 75 48 82