

MaSTERCLaSS FONDUE - PIERRE GaY

Nous avons le plaisir d'accueillir **Mardi 15 Octobre prochain pour la matinée**, Pierre GAY, Meilleur Ouvrier de France Fromager, pour une masterclass sur les fondues à destination de nos apprentis crémiers-fromagers et serveurs en salle. Une occasion unique d'approfondir leurs connaissances sur ce plat emblématique et de mettre en pratique leurs compétences.

Un événement qui s'inscrit pleinement dans notre volonté de promouvoir les savoir-faire locaux et de former les futurs professionnels de la fromagerie.

Rappel : cette formation est la dernière née au Campus et vient s'ajouter au panel des métiers de bouche déjà présents.



TOQUICIMES

Nous serons **du vendredi 20 au dimanche 22 Octobre à Megève** pour le festival de cuisine de montagne Toquicimes. Un magnifique écrin pour promouvoir nos métiers, nos jeunes et leurs formateurs à travers divers ateliers.

Dégustations, démonstrations et ventes vous attendent sur nos stands. Une occasion unique de soutenir les futurs talents de l'Artisanat et de la Restauration et de découvrir les saveurs de notre région !

Plus d'infos sur l'édition 2024 et son parrain Yannick ALENO : <https://toquicimes.fr/>

COMING SOON

LE CAMPUS DE GROISY CÉLÈBRE
L'EXCELLENCE CULINAIRE FRANÇAISE
EN RÉUNISSANT LES MEILLEURS
OUVRIERS DE FRANCE AUTOUR
D'UN POT-AU-FEU D'EXCEPTION...



<https://www.campusdegroisy.com>

TROPHÉE MaSSE



Le lundi 12 novembre prochain, le Campus de Groisy accueillera la grande finale du Trophée Masse.

Pour célébrer ses 140 ans, la Maison Masse a choisi de mettre le foie gras à l'honneur.

Cinq finalistes, sélectionnés parmi les meilleurs talents culinaires, s'affronteront devant un jury d'exception.

Pour cette édition hors norme, chaque finaliste sera accompagné d'un apprenti du Campus, tout au long de la compétition.

Ensemble, ils formeront des équipes soudées, alliant l'expérience des chefs et la fraîcheur des jeunes talents.

Cette collaboration unique permettra aux apprentis de se confronter à un environnement professionnel de haut niveau et d'acquérir un savoir-faire précieux.

Rendez-vous le mardi 12 Novembre 2024 à partir de 17h30 > Remise des prix suivi d'un cocktail

ZOOM CONCOURS - GRaines DE CHaMPION

Après la participation jusqu'en finale de notre apprenti Tommy RICHARD au **Meilleur Apprenti de France Cuisine froide** à Paris et à la victoire de Kristina MAZZARELLA au titre de **Meilleure apprentie de France Primeurs**, la voie de l'excellence continue d'attirer de nombreux candidats.

Parmi eux dans les semaines à venir, des profils à suivre :

- **Jolan BONNET** - finale nationale du **Meilleur Apprenti de France Boulanger** à Nantes le 17/10/2024 + **sélection régionale Worldskills Boulangerie** à Aurillac le 04/11/2024
- **Mathéo LEMOINE** : finale nationale du **Meilleur Jeune Boulanger de France** à Aurillac le 21/11/2024
- Gabriel **PERRILLAT**, fraîchement titré MAF Boucher, engagé à la **sélection régionale Worldskills Boucherie** à domicile le 25/11/2024 tout comme son camarade **Mathéo SAUTHIER**

JOEL DEFIVES POUR LES BREVETS DE MaITRISE BOULaNGERS



Nous avons l'honneur d'annoncer que Joël DEFIVES, Meilleur Ouvrier de France, assurera les sessions pratiques du Brevet de Maîtrise en boulangerie, à partir du 18 novembre. Cette formation, en collaboration avec la Chambre des métiers de Haute-Savoie, vise à former les futurs maîtres-boulangers.

WORLD SKILLS SÉLECTION RÉGIONALE

Le lundi 25 Novembre, notre établissement accueillera la sélection régionale WorldSkills Boucherie. 5 candidats talentueux s'affronteront lors de 4 épreuves d'1h30, sous l'œil attentif d'un jury présidé par Mickaël Chabanon Champion du Monde de Boucherie. Le vainqueur aura l'honneur de représenter notre région à la finale nationale à Marseille en septembre 2025 et de poursuivre ainsi son parcours d'excellence

