



ÉDITION ANNIVERSAIRE 10 ANS

CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Le Chef Emmanuel Renaut dévoile les finalistes !



Pour fêter le **10^{ème} anniversaire du Concours Ecoles**, le Chef Emmanuel Renaut, Chef propriétaire du Flocons de Sel *** Michelin et MOF, accompagné par le coach enseignement lauréat de l'édition 2019 et 2022 Rémi Faucher, révèlent en avant-première la liste des 6 classes finalistes du Concours Ecoles Président Professionnel.

Les équipes sélectionnées à travers toute la France vont concourir ensemble le 15 mars 2023 à Laval, siège historique du Groupe Lactalis, pour une finale d'autant plus exceptionnelle qu'il s'agira d'une édition anniversaire. En effet, depuis 10 ans, ce concours a à cœur de valoriser l'exigence des métiers de la restauration et l'importance de la formation aux côtés de ceux qui transmettent, les enseignants, et ceux qui apprennent à devenir les professionnels de demain, les élèves.

par ordre alphabétique

LES CLASSES SÉLECTIONNÉES POUR LA FINALE

LE LYCÉE HÔTELIER CHALLES LES EAUX

(Challes les Eaux, 73190)

- ◆ Représenté par Gaston SILVESTRE (cuisine) et Alexis LESARTE ROY (salle)
- ◆ Et par les enseignants Cédric GERVY (coach cuisine) et Cédric SCHAAB (coach salle)

LE LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS

(Dardilly, 69570)

- ◆ Représenté par Camille BOULOC (cuisine) et Etienne BONELLI (salle)
- ◆ Et par les enseignants Gwénaél BOUDIER (coach cuisine) et Gregory HERVOIT (coach salle)

LE LYCÉE HÔTELIER DU GUÉ À TRESMES

(Congis-sur-Thérouanne, 77440)

- ◆ Représenté par Typhanie JOFFIN (cuisine) et Alizé FRANQUET (salle)
- ◆ Et par les enseignants Dylan GALLET (coach cuisine) et Raphaël REIN (coach salle)

LE LYCÉE HÔTELIER JEANNE DELANOUE

(Cholet, 49300)

- ◆ Représenté par Joris TESSIER (cuisine) et Emy CHASSERIAU (salle)
- ◆ Et par les enseignants Amaury POIRIER (coach cuisine) et Nicolas LAPORTE (coach salle)

LE LYCÉE HÔTELIER SACRÉ CŒUR

(Saint Chely d'Apcher, 48200)

- ◆ Représenté par Laura GLAISE (cuisine) et Laura PINTHON (salle)
- ◆ Et par les enseignants Patrick BOUFFETY (coach cuisine) et Bruno LAFAYSSE (coach salle)

LE LYCÉE HÔTELIER DU TOUQUET

(Le Touquet-Paris-Plage, 62520)

- ◆ Représenté par Camille FIERS (cuisine) et Maxence RUBBELYNCK (salle)
- ◆ Et par les enseignants Jérôme DUBOIS (coach cuisine) et Laurent JOSSE (coach salle)

“

Je suis ravi et honoré d'être le Président du jury car la transmission, le partage culinaire et le dépassement de soi sont des valeurs qui me sont très chères. Il est primordial pour moi de soutenir la jeune génération et ce concours est une aventure unique et une formidable opportunité de mettre en lumière les enseignants et les élèves qui partagent une passion commune. J'attends des finalistes de la maîtrise, de l'audace avec une prise de conscience environnementale en lien avec le choix des ingrédients, locaux et de saison et une attention particulière au 0

”

déchet.

Emmanuel Renaut

1^{ER} SUPPLÉANT : LYCÉE JEAN DROUANT

(Paris, 75017)

- ◆ Représenté par Joël FILIPE (cuisine) et Fatou-Halima DIOH (salle)
- ◆ Et par les enseignants Marine RICCI (coach cuisine) et Pierre BASTIEN (coach salle)

2^{ÈME} SUPPLÉANT : CFA TRAJECTOIRE

(Guyancourt, 78280)

- ◆ Représenté par Antonin LALLEMENT (cuisine) et Enzo BOUST (salle)
- ◆ Et par les enseignants Michel CARIDROIT (coach cuisine) et Bruno BLONDEAU (coach salle)

LE CONCOURS ECOLES EVOLUE, A L'IMAGE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Pour fêter les 10 ans, le Concours Ecoles a vu les choses en grand et plusieurs nouveautés sont à noter :

- ◆ Les métiers de la Cuisine et du Service devenus indissociables, la grande nouveauté réside dans la composition des équipes candidates puisqu'elles seront désormais composées de 4 membres : 1 coach cuisine, 1 duo d'élèves cuisine et salle et 1 coach en salle !

- ◆ Les élèves auront la lourde tâche et l'honneur de démontrer leur créativité et leur technique face à un jury exigeant de 20 jurés (au lieu de 16) représenté à parité par des chefs de la gastronomie française et des enseignants fortement impliqués.

- ◆ Aussi, la classe gagnante aura la chance de participer à une journée immersive avec le Président du concours, le Chef Emmanuel Renaut.

- ◆ Enfin, les finalistes seront pour la première fois immergés en terre lavalloise, au siège du groupe, pour vivre une expérience unique. Les candidats visiteront une exploitation laitière suivie d'une découverte et d'une dégustation des différents produits de Lactalis Food Service pour terminer par une visite de la Cité du lait. Ce programme sera l'occasion de découvrir les valeurs que prônent le groupe : transmission, partage, passion et excellence.

UN CONCOURS PÉDAGOGIQUE DÉDIÉ À LA MISE EN LUMIÈRE DE LA CRÈME

Reflète d'un engagement de plus de 10 ans aux côtés de l'Éducation Nationale et organisé avec le soutien de Michel Lugnier, IGÉSR, en charge de la filière hôtellerie-restauration, ce concours s'inscrit dans une démarche pédagogique à travers les programmes de formation autour des différents usages de la crème et des techniques culinaires et créatives associées. À travers les thèmes imposés par le Président du Jury, ce concours est l'un des rares

à apporter aux élèves en formation cuisine et salle, l'opportunité de se projeter concrètement dans leur futur métier avec toute l'exigence et l'implication nécessaires dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine en trinôme.



A propos du Concours

Depuis près de 10 ans, le Concours Écoles - Président Professionnel, dédié aux élèves de Brevet Professionnel, Bac Pro, BTS 1 et 2 et aux Mentions Complémentaires est l'un des rares à apporter aux élèves en formation l'opportunité de se projeter concrètement dans leur futur métier, avec toute l'exigence et l'implication nécessaire dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine.

