Finale régionale du concours de service en salle, les jeunes lauréats

jeudi 7 février 2019, par lpe

Ce mercredi 6 février, à Rochefort, avait lieu la finale régionale (Poitou et Charentes) du concours de service en salle 2019.

Axel Couteau du lycée hôtelier de La Rochelle a obtenu la 1ère place, Karine Grandval du CFA CCI de la Vienne se classe 2e et Camille Vedrenne du lycée hôtelier de La Rochelle prend la 3e place.

Un engagement régulier dans les concours pour le CFA de la CCI de la Vienne

Dans le cadre de son projet d'établissement, la CFA de la CCI envoie régulièrement ses meilleurs apprentis sur des concours culinaires ou de service en salle.
Triés sur le volet pour leurs résultats, tous volontaires, archi motivés, résistants à la pression d'un concours, d'un jury et des médias, entraînés par leur coach en dehors de leurs cours, ces élèves s'en vont représenter leur établissement dans des finales, régionales voire nationales pour les meilleurs d'entre eux.

Récemment, Léa Villarmé a participé au concours d'Objectif Top Chef, organisé par Philippe Etchebest. Elle est arrivée jusqu'en demi-finale de ce concours national.

Dernièrement, après avoir remporté sa finale régionale, Thomas Guillot, apprenti en terminale, est allé concourir pour le titre de Meilleur Apprenti Cuisinier de France (MAF) en finale à Paris aux côtés de 12 autres finalistes régionaux. Il a terminé au pied du podium à la 4e place, face à des Lycées Hôteliers de grand renom.

Ce mercredi 6 février, c'est donc un concours de service en salle qui se déroulait à Rochefort et c'était au tour de Karine Grandval, apprentie en terminale du Bac CSR (Commercialisation et Services en Restauration), de tenter de remporter ce trophée régional. Karine Grandval est une habituée des concours puisqu'elle a déjà remporté le concours des Salières d'Or dans la catégorie "Belles Tables" en octobre dernier à Niort, dans le cadre du Carrefour des Métiers de Bouche.
Après 1 mois d'entraînement à répéter les épreuves pré-imposées par le jury, sous la houlette de son coach-formateur au CFA Aurélien Longe-Letang, elle termine à la seconde place sur 14 candidats.

Depuis 4 ans, le CFA de la CCI envoie chaque année 1 à 2 candidats sur ce concours très exigeant et très complet puisqu'il note les participants sur la décoration de table, une prise de commande en français et en anglais, et 5 ateliers : un service de poisson, une découpe de viande, une analyse sensorielle d'un fromage, la réalisation d'un cocktail et d'un dessert flambé.