



Communiqué de presse - Le 26 janvier 2016

Une médaille d'or en Boulangerie au concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » pour un élève d'Apprentis d'Auteuil au Château des Vaux

Mardi 26 mars, 4 jeunes en CAP Boulangerie et en Bac pro Boulangerie-Pâtisserie au Lycée professionnel Notre-Dame d'Apprentis d'Auteuil (Château des Vaux) se sont présentés au concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » 2016 en Boulangerie, sous la présidence de Madame Guillaume-Ipcar, Meilleur Ouvrier de France (MOF) en coiffure en 1991.

Sur le thème du cirque

Le concours, très réputé « Un des Meilleurs Apprentis de France » en Boulangerie s'est déroulé au sein des ateliers boulangerie du lycée professionnel Notre-Dame. Pendant 8 heures, 4 jeunes filles et garçons, en Terminale CAP et BAC pro Boulangerie ont réalisé leurs épreuves avec sérieux et persévérance.

Encouragés et entraînés par leur professeurs, Philippe Goubaux et Bertrand Souavin notamment, durant plusieurs semaines, ils devaient réaliser, selon des critères très précis de poids, de taille et sur ces heures de pratique, un bel éventail des réalisations possible en boulangerie : des petits pains sous 4 formes, des baguettes non farinées, des formes pour 3 épis, des pains lamés dont des Polkas, des couronnes, des pains de campagnes, des croissants et autres viennoiseries. Enfin, à partir des pâtes réalisées pendant les épreuves et sur le thème, « Les métiers du cirque, histoire et patrimoine », les jeunes devaient réaliser une pièce décorée en y associant quelques petits pains de leur fabrication. En fin d'après-midi clowns, lapin de magicien, singes venaient ainsi décorer pour chaque candidat, une belle table de pains et viennoiseries très alléchants.

Les 4 jeunes ont alors écouté la proclamation des résultats du jury, composé de professionnels du métier et notamment du **Meilleur Ouvrier de France (MOF 2015) Cyrille Van der Stuyft**.

Une médaille d'or

Manon Aubry (au centre de la photo) en Terminale Bac Pro Boulanger/Pâtissier a ainsi obtenu une médaille d'or départementale et une Médaille d'or régionale. Heureuse, elle va donc concourir pour la finale nationale des MAF prochainement. Les 3 autres candidats, félicités aussi pour leurs réalisations ont obtenu la médaille d'argent départementale. Il s'agit d'Adrien Daigneau, de Garance Elichegaray et de Virginie Vergnon, tous en 2ème année de CAP Boulangerie.

Trois concours MAF organisés au Château des Vaux chaque année

Madame Guillaume-Ipcar a témoigné avoir été impressionnée par ces belles réalisations des jeunes qui achèveront dans quelques mois leur CAP ou Bac Pro en Boulangerie « Ce concours de « Un des Meilleurs Apprentis de France » concerne encore cette année plus de 70 candidats en Eure-et-Loir et peut toucher 220 métiers en tout. C'est la 1^{ère} fois que ce concours se réalise en Boulangerie sur le site du château des Vaux. Je vais revenir prochainement pour le MAF en Fleuristerie, en « Art de la table » et « en cuisine froide ».

En 2015, un des élèves du Lycée horticole et paysager Notre-Dame des Jardins, en CAP Fleuriste avait décroché, à l'issue de ce concours départemental et régional, la médaille d'or nationale

PORTES OUVERTES des établissements : Samedi 5 mars, de 9h à 17h

Les établissements Notre-Dame du Château des Vaux ouvrent leurs portes toute une journée.

Une occasion pour les jeunes et leurs familles, mais aussi pour les professionnels de l'éducation, de découvrir les nombreux ateliers, plateaux techniques, classes et infrastructures qui font la richesse de ce site de la fondation Apprentis d'Auteuil qui regroupe 3 établissements scolaires privés sous contrat avec l'Etat accueillant des élèves, en demi-pension ou en internat, de la 6^e au Bac Pro. Les équipes pédagogiques et les jeunes attendent les familles et les élèves désirant construire un projet professionnel. Une visite des foyers sera possible et une navette assurera la liaison entre la gare de la Loupe et le Château des Vaux.

A noter

Septembre 2016 : ouverture du CAP Maintenance des Matériels, option matériels de parcs et jardins, au Lycée horticole et paysager Notre-Dame des jardins

Plus d'infos sur : <http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org>

Apprentis d'Auteuil

Fondation catholique reconnue d'utilité publique, acteur engagé de la prévention et de la protection de l'enfance, Apprentis d'Auteuil développe en France et à l'international des programmes d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion pour redonner aux jeunes et aux familles fragilisés ce qui leur manque le plus : la confiance. Opérateur direct en France, Apprentis d'Auteuil accompagne près de 30 000 jeunes et familles dans plus de 200 établissements. Ces jeunes lui sont confiés par leur famille ou par l'Aide sociale à l'enfance. La fondation dispense 85 formations professionnelles dans 17 filières.

A l'international, Apprentis d'Auteuil a choisi d'agir en partenariat. La fondation mène des actions dans plus de 54 pays aux côtés de ses 195 partenaires locaux. Chaque année, 22 000 jeunes et familles dans le monde bénéficient de ces programmes.

Dans le territoire Centre, Apprentis d'Auteuil accompagne plus de 700 jeunes de 6 à 21 ans au sein de 13 établissements situés à La Loupe et ses environs (28), Chartres (28) et La Ferté-Saint-Cyr (41).

Contacts :**Renseignements / Inscriptions :**

Service des Admissions

Tél : 02 37 53 70 56

admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org**Communication** : Nathalie GRISON : 06 61 52 62 76nathalie.grison@apprentis-auteuil.org

Nicolas RAVENEAU : 02 37 53 80 96 // 06 25 00 16 70

nicolas.raveneau@apprentis-auteuil.org