Du 9 au 11 Mars se sont déroulées les 44e Olympiades des Métiers à Bordeaux.Un concours international (les finales auront lieu à Abu Dhabi en Octobre et les Européennes en Septembre 2018 à Budaptest), qui met en lumière tous les métiers de la main et de l'apprentissage a pu voir se réaliser cette année une magnifique moisson de seize médailles toutes catégories confondues. Concernant les métiers du Service et de l'Alimentation, qui regroupait huit métiers pour la région Île de France, cinq médailles ont été décrochées dont quatre qui représenteront la France lors de la finale internationale et/ou européenne. C'est Nathan qui remporte quant à lui pour la région PACA la médaille d'Or du Service en Salle.

AMANDINE CONTANT (Médaille d'Argent – Cuisine)

- Age : 17 ans

- Lieu de travail : stage : Présidence de la Republique "Elysée" / La tour d'argent / Café de la Paix...

- Formation : BEP en poche / BAC PRO Cuisine (mention européenne) en Juin

Début de formation en BTS Alternance en Septembre.

- Sujets : 6 plats au total, réparties sur 3 jours de compétition : 40% du sujet mystère !

1ER JOUR : 4h au total : Entrée chaude à base de gambas / Plat principal chaud à base de selle d'agneau farçie + 1 garniture avec des fruits secs + 1 garniture légumes composés + 1 sauce minimum

2EME JOUR : 4h au total : Plat chaud à base de volaille MYSTERE (découverte la veille du concours) + 2 garnitures + 1 sauce minimum / Dessert : Tartelette avec un fruit minimum (1 pate de base+1creme+1sauce MINIMUM)

3EME JOUR : MENU MYSTERE : découverte du sujet + réfléxion + écrit + choix des denrées dans un panier : 30min!!

2h de mise en place et envoie comprit :

• entrée chaude ou froide : mettre en valeur la carotte

• plat chaud : dos de cabillaud + 2 garnitures + 1 sauce

pour 4 couverts / indication de température de service, poids total des éléments...

RDV sur France 3 Replay : émission météo à la carte "Olympiades des métiers : Ils concourent pour l'excellence"

JEANNE-MARIE GIVELET (Joaillerie – Médaille d'Or)

Lieu de travail: en alternance a BJOP paris et apprentie chez Amalphy

-Age: 20ans

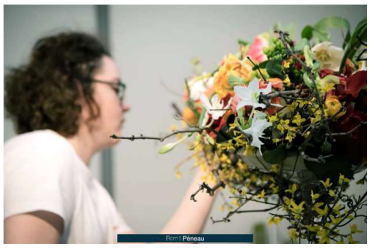
-Explication du sujet sur vos réalisations: réalisation d'un pendentif pyramidal, divisé en plusieurs modules assemblés les uns dans les autres, permettant d'utiliser de nombreuses techniques de la bijouterie joaillerie

CESAR AUGUSTYNIAK (Pâtisserie Confiserie – Médaille d'Argent)

Âge : 20 ans

-Employeur : Lenôtre

-Sujet : Deux sortes de modelages (2 de chaque, 1 surprise), un présentoir en sucre, 3 sortes de bonbons de chocolat (15 de chaque), 2 entremets identiques, 6 desserts assiettes (avec des ingrédients mystères), 3 sortes de petits fours (15 de chaque). Le tout réalisé en 22 heures réparties sur 3 jours de compétitions avec des horaires d'envois précis



NOLWENN PITTET (Art Floral – Médaille d'Or)

Âge: 22 ans

Lieu de travail: Co-Fondatrice de l'Usine à Pétales (Rue Joseph Dijon, 75018 Paris)

Sujet : 11 épreuves réparties sur deux jours et demi.

1 bouquet conique
2 bouquet de mariée futuriste
3 sujet surprise décor de buste
4 tableau végétal
5 bouteille
6 couronne printemps
7 pont chama delmas de Bordeaux
8 tonneau
9 masque du carnaval des 2 rives
10 décor de buffet
11 jardin de plantes pour un patio

NATHAN COLETTE (Service en Salle – PACA – Médaille d'Or)
(avec Xavier Vasson, professeur de restaurant à l'école hôtelière d'Avignon)

Age : 17ans

Étudiant en BTS/Bachelor à l'école hoteliere d'Avignon
CCI de Vaucluse

Au total 35 épreuves réparties sur deux jours et demi de compétition. Service gastronomique, banquet, flambages, cocktails, découpes, reconnaissances à l'aveugle…