





Trophée de l'excellence Boulangerie-Pâtisserie

Demi-finale Sélection Occitanie

20 et 21 mars 2019

5 binômes aidés d'un commis (15 candidats) de Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier vont concourir :

- Lycée professionnel Raymond Savignac Villefranche de Rouergue 12
- Lycée professionnel Renée Bonnet Toulouse 31
- Lycée des métiers Quercy Périgord Souillac 46
- Lycée des métiers Lautréamont Tarbes 65
- Lycée des métiers Christian Bourquin Argelès-sur-Mer 66

Avec la participation d'un jury prestigieux

Jury pâtisserie



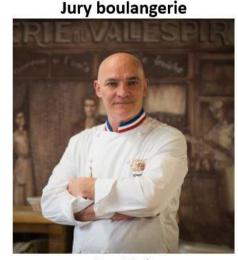
Marc Della Siega Chef pâtissier, directeur de production de la Maison Pillon à Toulouse



Christophe Rhedon Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie 2007



Alexandre Lopez Champion du Monde Boulangerie 2008 **URMA du Tarn**



Henri Poch Meilleur Ouvrier de France Boulangerie 2000 Meilleur Ouvrier de France Boulangerie 1997 Ille-sur-Têt, Pyrénées-Orientales



Jean-Luc Beauhaire Léguevin

Présidence Jury

Anne-Marie Giacometti, **Inspectrice Éducation Nationale Economie-Gestion alimentation**

Co-présidence membre du jury

Christian Sarboni, Inspecteur Éducation Nationale Eco-Gestion

Membres jury professionnel

Jean-Luc Beauhaire

Marc Della Siega

Alexandre Lopez

Henri Poch

Christophe Rhedon

Partenaires

Afdet

Cedus

Cnbpf

Cniel

Eurolam

Georgette (m orengo)

Sté nationale mof occitanie

Moulins maury

Pro à pro

Robot-coupe

Thuriès gastronomie

Vergers boiron et frères

Vetipro

Fournisseurs locaux

Cafetière catalane

Cémoi chocolatier

Guasch

Librairie Cajelice

Metro

SiBio

Lycée d'accueil du concours



4 avenue Nelson Mandela 66700 Argelès-sur-Mer Tel: 04 68 81 02 02

https://www.lyc-bourquinargeles.ac-montpellier.fr/



PADLET →











Merci aux partenaires et fournisseurs

pour leur soutien et collaboration

et récompense des candidats et gagnants ½ finale Occitanie



















un spécialiste c'est 🖪 sûr













www.cajelice.fr





