

Les apprentis de l'Ecole Hôtelière du Périgord brillent au MAF

Le concours régional du Meilleur Apprenti de France, filière cuisine, s'est tenu le 11 avril dernier au sein même de l'Ecole Hôtelière du Périgord. Les élèves de l'EHP ont une nouvelle fois brillé face à un jury composé de professionnels de la restauration, de la boulangerie, et de la fromagerie, mais également d'anciens professeurs. Deux d'entre eux sont aujourd'hui sur le podium.

Jean Twari, en 1ère année BP Cuisine au Vieux Logis à Trémolat a décroché la médaille d'or régionale et départementale et obtenu son billet pour la finale nationale en préparant un coquelet farci en deux façons accompagné d'un millefeuille de tomates et d'un croustillant de champignons avec une sauce émulsionnée à l'estragon. Pour le dessert il a régalé le jury avec sa mousse de pomme caramélisée et sa salade de fruits en gelée vanillée.

Un nouveau succès pour les apprentis du Vieux Logis, puisque Lucie Moulin en 2e année de CAP Employée de Restauration, a également obtenu la médaille d'or en Service Restaurant le 4 avril dernier lors de la finale régionale et départementale au CFA de Bergerac.

Autre apprentie de l'EHP à recevoir les honneurs du jury : Laetitia Villard en Terminale Bac Pro Organisation de la Production Culinaire, a quant à elle obtenu la médaille d'argent régionale et départementale. Elle est actuellement en apprentissage au Relais de l'Ancienne Gare à Issigeac.

Toutes les équipes de l'Ecole Hôtelière du Périgord tiennent à les féliciter chaleureusement pour cette très belle prestation, fruit de leur travail et de leur investissement personnel.

Un grand merci également à l'équipe pédagogique du plateau pour leur soutien et particulièrement à Carole Chapoulie et Jean-François Laroussarie pour le coaching et le suivi de ces jeunes.