



9<sup>e</sup> édition

# Dossier de Presse



Finale 17 mars 2022 - Lycée Jean Drouant, Paris

Promotion Jean-François GIRARDIN

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Président du Jury, MOF,  
Président de la Société Nationale des MOF



9<sup>e</sup> édition  
CONCOURS ÉCOLES - DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

## Éditorial

Le concours Écoles - De l'École aux Étoiles Président Professionnel amorce sa 9<sup>ème</sup> édition après une édition 2021 qui a su démontrer que l'adaptation est dans l'ADN des femmes et des hommes qui embrassent les formations et les métiers dédiés à la restauration.

Ce concours est aussi le reflet de notre engagement aux côtés de l'Éducation Nationale dans des programmes de formation et de notre contribution à l'apprentissage et à la transmission du goût d'apprendre et se dépasser.

Pour les enseignants, ce concours est l'occasion de mettre en œuvre un projet pédagogique en équipe et de mettre en valeur à la fois les métiers de la cuisine et de la salle.

Pour les élèves, ils pourront faire la preuve de leur technique et de leur créativité face à un jury composé à parité de chefs de haut niveau et d'enseignants fortement impliqués. C'est aussi un grand moment de partage et de discussion après la compétition entre les équipes et le jury, très riche en enseignements.

La promotion 2022 sera présidée par Jean-François Girardin, MOF, Président de la Société Nationale des MOF.

Venez vivre en équipe un moment fort en enseignements et en émotions.

L'Équipe Président Professionnel

Le Président du Jury  
ÉDITION 2022

## Biographie Jean-François GIRARDIN

Apprenti dès l'âge de 15 ans à La Vieille Auberge de Pouilly-sur-Loire (restaurant aujourd'hui disparu), il est entré au compagnonnage à 23 ans et a été reçu deux ans plus tard. Il a travaillé au Carlton de Cannes, au Métropole de Monte Carlo ainsi qu'à l'Intercontinental. Il rencontre ensuite Guy Legay en 1980 aux expositions du Grand Palais. Ce dernier l'intègre dans son équipe du Ritz, établissement 2 étoiles au Guide Michelin. Il y restera 32 ans, jusqu'à la rénovation de l'hôtel qui sera pour lui l'occasion de prendre sa retraite.

Jean-François Girardin avait remporté le prix Prosper Montagné en 1981. Il est lauréat du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France dans la classe Cuisine Gastronomie en 1993.

Impliqué dans la transmission du savoir et la formation des jeunes cuisiniers, il préside le concours Un des Meilleurs Apprentis de France en cuisine pendant de nombreuses années.



Il a également assuré le poste de trésorier de la Société nationale de Meilleurs Ouvriers de France pendant dix années.

Il est élu Président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France en janvier 2018. Son programme s'axe notamment sur la promotion des métiers d'Arts : «*Les ambitions de notre Association sont simples, mettre en valeur tous nos métiers, ces métiers déjà mis en lumière par nos anciens qui nous ont tant apporté*...» «*Ces métiers qui sont la fierté de notre pays, il faut les faire connaître au grand public qui souvent ignore qu'une élite professionnelle des métiers ouvre ses portes pour offrir aux jeunes des formations peu proposées mais si valorisantes. C'est par simple passion et sans intérêt personnel que j'assurerai le poste de Président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France* ».



# LA GRANDE FINALE - 17 MARS 2022

Cette année, Président Professionnel présente la neuvième édition du Concours Écoles - De l'École aux Étoiles présidée par le chef Jean-François Girardin. Les six équipes sélectionnées pour la finale sont réunies le 17 mars 2022 au Lycée Jean Drouant à Paris. Chaque trio dispose d'un temps imparti de 4h30 pour réaliser deux recettes, présentées à un jury de professionnels, chefs et enseignants.



## LES OBJECTIFS

Le Concours Écoles - De l'École aux Étoiles apporte aux élèves en formation l'opportunité de se projeter concrètement dans leur futur métier, avec toute l'exigence et l'implication qu'il nécessite. A travers les thèmes imposés par le Président du Jury Jean-François Girardin et Président Professionnel, le Concours Écoles - De l'École aux Étoiles a pour objectifs de :

- développer la technique culinaire et la créativité des élèves dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine.
- mettre en pratique les connaissances des élèves sur les différents usages de la crème et la valorisation du terroir.
- sensibiliser au travail en équipe avec la salle.

## LES THÈMES

Pour ce concours, deux recettes doivent être proposées : un plat principal et un dessert, réalisés avec des produits respectant l'aspect saisonnalité.

### PLAT

Basse côte de Bœuf individuelle (peut être marinée)  
Jus de viande crémé, cuisson à point (technique libre).

#### 1ère garniture

Butternut morceaux et purée, usage entier du butternut (pas de perte).

#### 2ème Garniture

Association de pommes de terre et de champignons de Paris crévés.

Servi à l'assiette

Service : réalisation d'un acte de découpe de la viande

À envoyer chaud dans 4 assiettes non fournies, au libre choix du candidat. Coût matière de chaque plat/portion. Max : 8€ HT.

### DESSERT

Poire,  
Banane rôtie,  
avec sa tuile chocolatée,  
Crème foisonnée et parfumée (infusion, aromatisation... ).

À envoyer dans 4 assiettes non fournies, au libre choix du candidat. Coût matière de chaque dessert/portion. Max : 6€ HT.

### LA VOLONTÉ DU PRÉSIDENT, UNE CUISINE RESPONSABLE

Les recettes proposées devront, autant que possible respecter l'intégralité des produits, en évitant tout gaspillage.

### Sur place lors de la finale :

- Une mise en lumière de la région où est situé l'établissement au travers au moins d'un produit, de son histoire, ses origines ...
- Ces recettes devront être l'occasion d'une réflexion sérieuse et argumentée sur le choix de la crème ou des crèmes qui auront été utilisées.

## LE DÉROULÉ DE LA JOURNÉE

**7h30** : Tirage au sort de l'ordre de passage des candidats

**8h00** : Entrée en cuisine de l'élève cuisinier, après avoir fait valider son panier par le Président du jury

**9h00** : Début de l'oral de l'argumentaire crème et terroir par l'élève service et commercialisation

**11h30** : Début de la dégustation plat

**12h30** : Début de la dégustation dessert

**13h30** : Fin des épreuves

**14h15** : Échanges avec le Président

**16h00** : Cérémonie de la remise des prix

**17h00** : Cocktail

## LA RÉPARTITION DES RÔLES

Une équipe est constituée d'un élève cuisinier, d'un élève service et commercialisation, et d'un coach enseignant

### L'ÉLÈVE CUISINIER

Il met en œuvre les recettes du plat et du dessert pendant toute la durée de l'épreuve.

Le candidat dispose de 4h30 pour réaliser la totalité de l'épreuve (le plat et le dessert). Il devra envoyer le plat au bout de 3h30 et le dessert au bout de 4h30.

**BONUS COACH** : si l'élève en cuisine a besoin d'un conseil lorsque le coach est absent des cuisines, il pourra demander exceptionnellement la présence de son coach 10 mn maximum, cela une seule fois durant toute l'épreuve, et uniquement avant l'envoi du plat.

### L'ÉLÈVE SERVICE ET COMMERCIALISATION

Il argumentera dans un premier temps de façon détaillée le choix des crèmes utilisées ainsi que le choix et la nature des produits caractéristiques des recettes du plat et du dessert.

La prestation orale qui s'effectuera devant le jury service & commercialisation ne devra pas excéder 10 mn et pourra être suivie de questions posées par le jury service et commercialisation.

Il effectuera ensuite dans un deuxième temps une mise en valeur « Commercialisation Professionnelle » en situation de service du plat et du dessert réalisés par l'élève cuisinier.

La prestation totale de présentation et service qui s'effectuera devant le jury dégustation et service & commercialisation ne devra pas excéder 5 mn par mets.

### LE COACH ENSEIGNANT

Il a un rôle de conseil. Il ne peut pas toucher les produits ou matériels, ni goûter.

En cas de non-respect de ces règles, des pénalités sont appliquées à l'équipe.

Sur les 4 h 30 d'épreuve, il sera en 3 temps distincts présent en cuisine.

Soit au total 2 h 00 avec son élève cuisinier : 1 heure au lancement en cuisine, 30 mn avant l'envoi du plat, 30 mn avant l'envoi du dessert.





## LES FINALISTES

### LYCÉE DES MÉTIERS VAUBAN

**Ville :** Auxerre (89)

**Elève Cuisine :** Thomas MERAT

**Elève service et commercialisation :** Krystal GALLET

**Coach Enseignant :** François HENNARD

**Recette Plat :** Basse côte de boeuf cuisson basse température, roulé de butternut et pesto de graines de butternut, purée de butternut au paprika, dôme de champignon, pomme de terre et jus de viande

**Recette Dessert :** Galet de mousse de poire et insert banane/cajou, bananes frécinette rôties, sablé breton et crème montée orély



### LYCÉE CFC/UFA JEANNE DELANOUE

**Ville :** Cholet (49)

**Elève Cuisine :** Emeline AMIANT

**Elève service et commercialisation :** Pauline GRATON

**Coach Enseignant :** Amaury POIRIER

**Recette Plat :** Basse côte de boeuf Maine d'Anjou, jus de viande crémé, butternut en deux textures, poireau et raviole de pommes de terre champignons

**Recette Dessert :** Gâteau Nantais, Poires, Banane rôtie au vieux rhum, tuile de cacao et crème infusée à la baie de timut



### LYCÉE NOTRE-DAME DU ROC

**Ville :** La Roche-sur-Yon (85)

**Elève Cuisine :** Enzo THIBAudeau

**Elève service et commercialisation :** Matthias CLEMENT

**Coach Enseignant :** Audrey ANQUETIL

**Recette Plat :** Basse côte de boeuf à la noisette, assortiments butternut, flan de champignons et pomme de terre, jus mélilot

**Recette Dessert :** Poire pochée à la trouspinette, banane rôtie, tuile de chocolat et shiso



### LYCÉE ROBERT BURON

**Ville :** Laval (53)

**Elève Cuisine :** Clément PERRIN

**Elève service et commercialisation :** Baptiste JUILLE

**Coach Enseignant :** Christophe BRUGNEAUX

**Recette Plat :** Basse-côte en mijoté moderne au café, cannelloni de butternut, croustis crémeux aux champignons, jus corsé et sorbet butternut

**Recette Dessert :** Poire en trompe l'oeil, banane rôtie, gingembre et tuile au gruë de cacao



### LYCÉE HÔTELIER DU TOUQUET

**Ville :** Le touquet (62)

**Elève Cuisine :** Mateo LUCQUET

**Elève service et commercialisation :** Edwin PARIS

**Coach Enseignant :** Rémi BAUCHET

**Recette Plat :** Noix de boeuf à la chicorée, son effiloché et son jus corsé crémé

**Recette Dessert :** Cannelloni de poires à la mascarpone et beignets de banane rôties au genièvre



### LYCÉE DE GASCOGNE

**Ville :** Talence (33)

**Elève Cuisine :** Titouan LALAU

**Elève service et commercialisation :** Cloé GRIMAU

**Coach Enseignant :** Rémi FAUCHER

**Recette Plat :** Basse côte de boeuf de Bazas IGP cuite au sautoir, foie gras de canard du sud ouest et moelle de bœuf, butternut en textures, spirales de pommes de terre et champignons, jus corsé de viande

**Recette Dessert :** Poire Doyenné du Comice, banane rôtie, léger parfum d'Armagnac et vanille, sorbet poire banane, herbes fraîches et sa tuile chocolatée





## LES MEMBRES DU JURY

Les Jurys sont composés lors de la finale de personnalités de la gastronomie française (Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés...) dont le Président Jean-François Girardin et d'enseignants culinaires.

Le jury technique est composé de deux chefs et deux enseignants culinaires qui veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte de la qualité du travail effectué en cuisine.

Quant au jury dégustation, il est composé de quatre chefs et quatre enseignants culinaires qui dégustent et notent les plats des candidats de façon anonyme.

La prestation service et commercialisation sera notée en plus, par un chef et un enseignant spécialiste de la salle. Un prix spécial service et commercialisation sera attribué lors de la remise de prix.

## LES PRÉSIDENTS



**JEAN-FRANÇOIS GIRARDIN**  
MOF, Président de la  
Société Nationale des MOF



**PATRICK BOUFFETY**  
Enseignant Production  
culinaire - École Hôtelière  
du Sacré Cœur - SAINT  
CHELY D'APCHER

Suite à un parcours professionnel riche et varié dans des établissements tel que Le Grand Vefour, Le Ritz à Paris, l'Ambassade de France à Londres ou bien le Sofitel-Miramar à Biarritz, il choisit l'enseignement et passe le concours de Professeur Certifié.

Après quelques années en poste à Lyon, il enseigne maintenant à Saint Chély d'Apcher en Lozère au Lycée Hôtelier du Sacré Coeur.

Passionné par les concours professionnels et la transmission, il coordonne la section « Concours Professionnels » du Lycée Hôtelier et a obtenu avec ses étudiants de nombreux podiums : Concours Jeunes Talents Boiron, Concours International à Monaco, Trophée Jean Rougié, Trophée Œuf de France, Challenge Foie Gras, Coupe Lesdiguières-Chartreuse.

## LE JURY TECHNIQUE



**ROMAIN GICQUEL**  
Chef Propriétaire  
La Ferme de Voisins  
VOISINS-LE-BRETONNEUX



**LAURENT NADIRAS**  
Enseignant Production  
culinaire et pâtisserie  
Lycée Camille Claudel  
MANTES LA VILLE



**THOMAS CHERBIT**  
Chef Exécutif  
Les Pipalottes  
PARIS



**EMMANUEL LAMBIN**  
Enseignant  
Production culinaire  
École Hôtelière  
du Sacré Cœur  
SAINT CHELY D'APCHER

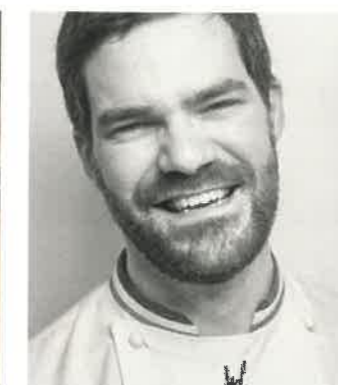
## LE JURY DÉGUSTATION PLAT



**FRÉDÉRIC SIMONIN**  
MOF, Chef propriétaire  
Frédéric Simonin \*  
PARIS



**BERTRAND FABRE**  
Enseignant  
Production culinaire  
Ecole Hôtelière Paris  
Lycée Jean Drouant  
PARIS



**ROMAIN LEBOEUF**  
MOF, Artisan Boucher  
Boucherie Leboeuf  
PARIS



**JEAN-CHARLES BRUNEL**  
Enseignant  
production culinaire  
École Hôtelière du  
Sacré Cœur  
SAINT CHELY D'APCHER

## LE JURY DÉGUSTATION DESSERT



**FRANCK LEROY**  
MOF, Chef adjoint  
Restaurant l'Epicure\*\*\*  
Hôtel Le Bristol  
PARIS



**FRANÇOIS LOUBET**  
Enseignant Production  
culinaire et pâtisserie  
Lycée Georges FRECHE  
MONTPELLIER



**PHILIPPE CACCAVELLI**  
Chef Pâtissier  
Kaspia Réceptions  
AUBERVILLIERS



**JEAN-NOËL TEYCHENE**  
Enseignant Production  
culinaire et pâtisserie  
Lycée Christian BOURQUIN  
ARGELES SUR MER

## LE JURY SERVICE ET COMMERCIALISATION



**OLIVIER BIKAO**  
Directeur du Restaurant  
Le Meurice Ducasse\*\*  
Hôtel Le Meurice  
PARIS



**DAMIEN MAZAUDOUX**  
Enseignant en Commercialisation  
et Service  
Lycée Hôtelier Quercy - Périgord  
SOULLAC



## LA NOTATION

Lors de la mise en œuvre des recettes, le jury Technique observe les candidats et note leurs travaux, puis le jury Dégustation évalue les plats. Ces évaluations pour un total de 380 points sont basées sur les critères suivants :

### CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE EN CUISINE

Qualité des matières premières choisies	notation sur 15 pts
Propreté et hygiène	notation sur 20 pts
Respect de la fiche technique et de la progression	notation sur 20 pts
Technicité (maîtrise des techniques et créativité)	notation sur 30 pts
Organisation	notation sur 15 pts
Cohérence avec le dossier	notation sur 20 pts
<b>Soit un total de 120 points</b>	

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats :

1. Tout retard de plus de 3 minutes dans la présentation d'un plat au Jury de Dégustation sera sanctionné de 10 points, puis de 20 points si 5 mn de retard. Le maximum autorisé est de 10 mn avec 30 points de sanction. Au-delà de ces délais l'équipe sera disqualifiée.

2. Le coach enseignant ne peut que conseiller son élève cuisinier. En aucun cas, il ne pourra toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non observance de ces règles le jury technique sanctionnera l'équipe sur ses notations. Le 1<sup>er</sup> écart se verra pénalisé par le retrait de 10 points, les suivants de 30 points.

### POUR LE PLAT PRINCIPAL

Originalité de la recette	notation sur 10 pts
Présentation	notation sur 10 pts
Cuissons	notation sur 20 pts
1 <sup>ère</sup> garniture	notation sur 15 pts
2 <sup>e</sup> garniture	notation sur 15 pts
Sauce	notation sur 15 pts
Harmonie gustative de l'ensemble	notation sur 20 pts
Qualité de la prestation de l'élève service et commercialisation	
• Argumentaire crème et terroir	notation sur 20 pts
N.B: notation effectuée par le seul Jury Service et Commercialisation (lors de l'épreuve du matin)	

• Commercialisation professionnelle ... notation sur 15 pts  
N.B : notation effectuée par le jury dégustation + service et commercialisation.

**Soit un total de 140 points**

### POUR LE DESSERT

Originalité de la recette	notation sur 15 pts
Présentation	notation sur 15 pts
Texture	notation sur 15 pts
Goût	notation sur 30 pts
Harmonie gustative de l'ensemble	notation sur 10 pts
Qualité de la prestation de l'élève service et commercialisation	
• Argumentaire crème et terroir	notation sur 20 pts
N.B: notation effectuée par le seul Jury Service et Commercialisation (lors de l'épreuve du matin)	

• Commercialisation professionnelle ... notation sur 15 pts  
N.B : notation effectuée par le jury dégustation + service et commercialisation  
**Soit un total de 120 points**

En cas d'égalité observée par l'huissier à l'issue de la finale, les points obtenus par les dossiers de sélection serviront pour établir les rangs des équipes. La totalisation des notes et le classement sont anonymes et effectués sous contrôle d'huissier.

### NOTATION PRIX SPÉCIAL SERVICE & COMMERCIALISATION

L'élève service et commercialisation sera évalué sur un total de 70 points.

#### POUR L'ARGUMENTAIRE CRÈME ET TERROIR

Plat principal	notation sur 20 pts
- Dont aisance	notation sur 5 pts
- Dont connaissance	notation sur 15 pts
Dessert	notation sur 20 pts
- Dont aisance	notation sur 5 pts
- Dont connaissance	notation sur 15 pts

**Soit un total de 40 points**

#### POUR LA « COMMERCIALISATION PROFESSIONNELLE »

Plat principal	notation sur 15 pts
Dessert	notation sur 15 pts

**Soit un total de 30 points**

## LES DOTATIONS

À l'issue des épreuves sont offerts à chacun des finalistes :

- Un **diplôme et un trophée** attestant de sa participation à la finale
- Un **livre culinaire** dédié par le Président du Jury, lors d'une rencontre privilégiée
- Pour l'**élève cuisinier** : une veste de cuisine brodée à son nom
- Pour l'**élève service et commercialisation** une chemise brodée à son nom

### 1<sup>er</sup> PRIX



> L'équipe complète sera invitée à découvrir la société des MOF et sera invitée à une table étoilée en présence de Jean-François Girardin.

> L'équipe complète sera invitée à la Finale de l'édition 2022 du Concours Création et Saveurs.

> Le coach enseignant se verra également proposé d'être le représentant de l'Éducation Nationale auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante et de participer à la finale 2023.

> Pour la classe de l'établissement : un **chèque de 1500€**.

> Pour l'élève cuisinier et l'élève service et commercialisation : **1 tablette numérique** d'une valeur d'environ 500€ chacune.



### 2<sup>e</sup> PRIX

> Pour la classe de l'établissement : un **chèque de 750€**.

> Pour l'élève cuisinier et l'élève service et commercialisation : **1 tablette numérique** d'une valeur d'environ 300€ chacune.



### 3<sup>e</sup> PRIX

> Pour la classe de l'établissement : un **chèque de 500€**.

> Pour l'élève cuisinier et l'élève service et commercialisation : un **coffret repas les Collectionneurs**, valeur 200€ environ.



### 4<sup>e</sup> PRIX AU 6<sup>e</sup> PRIX

> Pour la classe de l'établissement : un **chèque de 250€**.

### PRIX SPÉCIAL SERVICE & COMMERCIALISATION

> Pour la classe de l'établissement : un **chèque de 500€**.

Les lots ne pourront être attribués sous une autre forme que celle prévue par le présent règlement. Il ne sera attribué aucune contre-valeur en espèces, en échange des lots gagnés. La société organisatrice se réserve le droit de remplacer les lots par un lot de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.



## LES CRÈMES MISES EN ŒUVRE

### TROIS CRÈMES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

aux fonctionnalités différentes sont proposées pour réaliser ces deux recettes



#### CRÈME GASTRONOMIQUE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Des performances à la hauteur de vos exigences

- Un **taux de foisonnement à 3L\***
- Une **excellente tenue à 48h\*\***
- Un **goût de crème inimitable**, exhausteur de saveurs
- Une **régularité** tout au long de l'année



Une fabrication en France,  
à la Laiterie de L'Hermitage

LAIT ORIGINE FRANCE

\*Tests effectués sous contrôle d'huissier sur "Robotcoupe", "KitchenAid Pro", "Kenwood" et "Dito Sama"  
\*\*Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.



#### CRÈME LÉGÈRE LIAISONS & CUISSONS PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

L'alternative technique haute performance adaptée  
à tous les usages en cuisson.

- Réduit vite et bien
- **40% de sauce en plus\*** : haut rendement en réduction
- \*Tests effectués sous contrôle d'huissier par rapport à une crème à 30% de MG.
- **Liaison parfaite nappante et homogène**
- **Supporte parfaitement le bain-marie** tout au long du service même sur des sauces très acides
- **Résistance parfaite à l'incorporation d'ingrédients** acides ou d'alcool à chaud comme à froid : ne tranche pas
- **Excellente résistance aux températures élevées** pour les cuissons longues type gratins
- **Texture très lisse et onctueuse** pour les appareils à crème prise

#### CRÈME FRAÎCHE LÉGÈRE ÉPAISSE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Une crème légère idéale à froid comme à chaud, qui ne tranche pas

- **Économique** : gain de temps/matière pour amener le produit « à la nappe »
- **Parfaite pour le travail en liaison froide (froid positif)** : remise en température des plats sans déphasage
- **Supporte parfaitement le bain-marie** ou le maintien en température pour la liaison chaude

Une fabrication en France,  
à l'usine de Bayeux

LAIT ORIGINE FRANCE

## LA CRÈME DANS TOUS SES ÉTATS

### POUR TOUT COMPRENDRE SUR LES CRÈMES ET LEURS USAGES



LA CRÈME EST AUJOURD'HUI DÉCLINÉE POUR PERMETTRE D'OPTIMISER LA QUALITÉ DES PRODUCTIONS PROFESSIONNELLES.

À la base de nombreuses réalisations en restauration, en cuisine, en pâtisserie, mais également en service de salle, la crème peut être foisonnée, réduite, cuite, ... et apprêtée de mille et une façons.

En phase avec les évolutions des enseignements de la filière hôtelière, la compréhension des spécificités des crèmes doit conduire les élèves, les apprentis et les étudiants à s'interroger sur les choix les plus pertinents au regard de cette diversité. Gain de temps, rendement amélioré, qualité constante, facilité d'utilisation... Se révèlent alors comme les enjeux d'une maîtrise raisonnée, comprise et efficace des crèmes et de leurs usages.

Afin de répondre à la question «**Quelle crème pour quel usage ?**», l'atelier expérimental «La Crème dans tous ses états», offre l'opportunité d'appréhender une série de démarches visant à comparer, analyser, comprendre les crèmes nécessaires pour dépasser le caractère apparemment simple de ce questionnement en vue de les utiliser au mieux. Réalisés en étroite collaboration entre des enseignants de l'académie de Versailles, l'équipe du Centre National de Ressources Hôtellerie Restauration et de Président Professionnel, ces ateliers s'adressent à tous les niveaux de formation.

Parce que l'intégration et l'insertion des jeunes par les études, quels que soient leur milieu ou leur origine, constitue le socle de notre engagement en faveur des jeunes, je me devais d'être aux côtés des équipes organisatrices du Concours Ecoles - De l'École aux Étoiles Président Professionnel.

Je veux en particulier ici saluer l'esprit d'un concours qui en alliant la cuisine, la salle, l'art oratoire fait la démonstration que l'adaptation est dans l'ADN des femmes et des hommes qui embrassent les formations et les métiers dédiés à la restauration.

Avec ce concours, derrière la diversité de leurs talents, de leurs parcours, les candidats sont invités à se dépasser et à porter haut les valeurs de l'enseignement professionnel et technologique auquel nous sommes attachés. Parce que nous croyons profondément en l'avenir de ces formations, parce que nous savons combien notre pays a et aura besoin de techniciens et d'artisans compétents, nous nous devons de soutenir ensemble l'engagement et l'excellence de jeunes qui ont fait le choix de rejoindre les beaux métiers de la restauration.



Michel LUGNIER,

Inspecteur général de l'Éducation, du sport et de la recherche

Contenus pédagogiques " **La crème dans tous ses états** " disponibles en ligne sur le site du Centre de Ressources nationales Hôtellerie et restauration

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1822>

