

Communiqué de presse

Jeudi 5 mars 2009



Communiqué de presse

Concours du Meilleur Apprenti de France «Boucher»_à l'Institut des Saveurs

Lundi 9 mars, l'Institut des Saveurs accueillera la finale régionale Aquitaine du concours « **Un des meilleurs Apprentis Boucher de France** ».

Ce concours est organisé par **Richard MANCIER**, président de la Fédération des Artisans Bouchers Charcutiers de la Gironde en collaboration avec la Confédération des Bouchers Charcutiers-Traiteurs de France, la Région Aquitaine et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Gironde.

Dix candidats sélectionnés les 1^{er} et 2 février derniers lors des éliminatoires Régionales participeront au concours.

Deux apprentis par régions (Dordogne, Lot et Garonne, Landes, Pyrénées atlantiques et Gironde) démontreront leur savoir-faire et le gagnant aura l'honneur de participer à la finale nationale les 5 et 6 avril 2009 à Vannes.

Ouvert en 2008, l'institut des Saveurs est un établissement du CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Gironde dédié aux métiers de bouche. Il dispense des formations qualité au service des artisans des filières de la Boucherie, Charcuterie-Traiteur et Boulangerie Pâtisserie. Deux de ses apprentis participeront au concours.

Au programme de la journée : Epreuve de 8h à 12h, délibération du jury de 12h à 13h, proclamation des résultats à 15h suivi d'un cocktail afin de perpétuer la tradition.

Contact presse

CFA –CMA 33 : Matthieu REDON	05 56 99 91 34 Mail : matthieu.redon@cm-bordeaux.fr
FABCG : Richard MANCIER (Président)	05 56 93 87 49