Bordeaux, le 24 avril 2018

**INVITATION**

**10 apprentis néo-aquitains en compétition pour le MAF « Art de la table et du service »**

*2 mai 2018 – ICFA Restauration Bordeaux*

**Pour cette 33ème édition du concours MAF « Art de la table et du service », pas moins de 10 élèves participent à la sélection régionale en Nouvelle-Aquitaine. Les épreuves auront lieu le mercredi 2 mai 2018 à l’ICFA Restauration, l’école professionnelle de la CCI Bordeaux Gironde. Objectif pour ces apprentis : décrocher une place pour la finale nationale qui aura lieu en octobre prochain.**

La sélection régionale du MAF « Art de la table et du service » comportera 8 épreuves inspirées par le célèbre hôtel Ritz. Ce modèle d’excellence servira en effet à tester les connaissances des apprentis en décoration florale, mise en place de table, débouchage et service du vin...

**4 heures de marathon gastronomique**

De 8h30 à 12h30, les 10 candidats enchaineront les épreuves. Ces ateliers leur permettront de démontrer leurs connaissances historiques et leur savoir-faire en matière de dressage et décoration de table, prise de commande, préparation et service du vin, connaissances et service du fromage... Les défis permettront également au jury de tester les capacités d’accueil, d’écoute, mais aussi la réactivité, créativité et habilité des élèves. Les candidats seront aussi notés sur leur aptitude à prendre des risques dans le mélange des saveurs lors de la réalisation de cocktails et de desserts.

**Le Concours pour stimuler le goût de l’excellence**

L’ICFA Restauration incite régulièrement ses élèves à se présenter aux concours. Selon Raphaël ARBINA, son directeur : « *Le concours est un bon moyen de stimuler chez les apprentis le goût de l’excellence dans la pratique de leur métier.* »

En 6 ans, les apprentis de l’ICFA Restauration ont remporté près de 30 médailles ou titres dans les concours récompensant les savoir-faire en cuisine ou en service. En 2017, pas moins de 14 élèves de l’ICFA ont participé à des concours professionnels. C’est Emma DELLOYE qui défendra les couleurs de son établissement pour ce concours MAF « Art de la table » 2018.

**A propos de l’ICFA Restauration**

L’ICFA Bordeaux a été créé en 1997 par la CCI Bordeaux Gironde. La branche Restauration accueille chaque année plus de 400 jeunes. Le CFA prépare ses apprentis à deux CAP, deux Brevets Professionnels, deux Titres Professionnels et une mention complémentaire en sommellerie. Le taux de réussite aux examens est supérieur à 80% depuis plusieurs années.

**Merci de bien vouloir confirmer votre présence**