

Les apprentis médaillés

BERGERAC Une cérémonie a eu lieu mercredi pour récompenser les meilleurs jeunes



Les lauréats du CFA avec leurs formateurs. PHOTO JACKY BENEY

Une pluie de médailles s'est abattue sur les apprentis du centre de formation du Grand Bergeracois de Bergerac lors d'une cérémonie qui s'est tenue mercredi.

Les apprentis ont participé à divers concours dans les domaines de la cuisine et du service. Aux Olympiades des métiers à Bordeaux, Yona Gervais, apprentie au restaurant La Terrasse à Duras, a reçu la médaille d'argent en service en salle. Yohan Huqueuleux, du restaurant Le fil de l'eau à Couze-et-Saint-Front, Pavel Dulub, au restaurant Le Vieux Logis à Trémolat, et Jordan Turpin, du lycée de Sainte-Foy-la-Grande, ont reçu trois médailles de bronze au concours départemental Un des Meilleurs Apprentis de France en cuisine froide à Boulazac. Deux médailles d'or, départementale et régionale ont été remportées par Sandrine Briant, du restaurant L'Imparfait à Bergerac. Char-

line Nicolas, du restaurant La Braise à Bergerac s'est distinguée au concours Un des Meilleurs apprentis de France en service et arts de la table avec deux médailles d'or, départementale et régionale.

Si le succès de ces jeunes repose avant tout sur leur implication et leurs compétences, il faut y associer leurs formateurs, Jean-Claude Duteil, en cuisine et Thierry Faure en service, mais aussi leurs maîtres d'apprentissage qui tous ont su transmettre aux apprentis la culture professionnelle, l'exigence du savoir-faire et la passion de leur métier.

Sandrine Briant et Charline Nicolas pourront encore mettre à l'épreuve leurs compétences. Avec leurs médailles d'or, elles sont sélectionnées pour participer au concours national Un des Meilleurs Apprentis de France à Paris, en octobre 2018.