



Trophée Wanet : les meilleurs jeunes boulangers pâtisseries sont connus !

Alimentation - Horeca

Date

17 mai 2023

La finale du Trophée Wanet s'est déroulée ce 16 mai 2023 au Centre IFAPME de Libramont. Félicitations à tous les participants pour leurs réalisations de qualité et plus gourmandes les unes que les autres. Un bravo particulier à LAURENCE MANGON, du Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet qui se hisse sur le podium.

Le Trophée Wanet est une compétition pour les jeunes en formation en alternance dans le métier de boulangerie-pâtisserie. Il constitue aussi la première marche de la compétition européenne des métiers EuroSkills ou WorldSkills !

Pour arriver jusqu'en finale du concours, les apprenants et apprenantes ont d'abord montré tout leur talent lors de la présélection en boulangerie qui a eu lieu le 22 mai 2023.

De la technique et de la créativité

Les 5 finalistes devaient réaliser plusieurs mets dans un temps imparti en faisant preuve de technique mais aussi de créativité.

Des biscuits en pâte à choux avec crème fraîche

Un grand gâteau de type entremets

Des biscuits dressés à la poche

Un dessert sur assiette via un misérable revisité



Le podium

Fatma HUSSEN de l'Institut Emile Gryson

Victor BARBAIX de l'Institut Emile Gryson

Laura MANGON du Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet

Bravo également à Noa THONNARD du Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet et Mariyam DUDUYEVA du Centre IFAPME de Charleroi pour leur belle prestation



Se former en Boulangerie-Pâtisserie

L'IFAPME propose plus de 200 formations (<https://www.ifapme.be/catalogue?no-idx=1>) dans de nombreux secteurs aussi variés que tournés vers l'avenir. Plusieurs formations sont disponibles dans le domaine de la Boulangerie-Pâtisserie :

Boulangier (H/F/X) (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boulangier-hfx>) - Adultes

Boulangier - Pâtissier artisan (H/F/X) (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulangier-patissier-artisan-hfx>) - Adultes

Ouvrier Boulangier - Pâtissier (H/F/X) (<https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/ouvrier-boulangier-patissier-hfx>) - Jeunes

Pâtissier (H/F/X) (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/patissier-hfx>) - Adultes

Confiseur - Chocolatier artisan (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/confiseur-chocolatier-artisan>) - Adultes

A l'IFAPME, les apprenants et apprenantes se forment principalement en alternance, c'est-à-dire directement sur le terrain (4 jours en entreprise et 1 jour en Centre de formation). En Centre de formation, les formateurs et formatrices sont également des professionnels en activité.

En 2022-2023, le Réseau IFAPME a compté 574 inscriptions en Boulangerie-Pâtisserie dans l'ensemble de ses Centres de formations.



