



Trophée Wanet : une apprenante IFAPME décroche l'or en pâtisserie

Alimentation - Horeca

Date

17 mai 2022

Le 10 mai dernier, 6 candidats finalistes se sont affrontés pendant 7 heures pour remporter le Trophée Jean-Marie WANET. Ce concours récompense les meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries en Belgique francophone et germanophone.

Audrey Claes décroche l'argent au général et l'or en pâtisserie

Organisé au sein du Centre IFAPME de Libramont, le concours a vu s'affronter 6 candidats pendant plusieurs heures. Tout au long des différentes épreuves, un jury composé de professionnels du secteur a examiné le travail accompli par les concurrents.

Résultats ? L'IFAPME monte sur la seconde marche du podium ! Audrey Claes du Centre IFAPME de Verviers a remporté la médaille d'argent de la Meilleure jeune boulangère-pâtissière. Camille FOSTIER et Pauline TOMBEUR, 2 apprenantes du Centre IFAPME de Dinant, réalisent également une belle performance en se classant respectivement 4^e et 5^e places du concours.

La grande gagnante du Trophée WANET est Célia DOSOGNE de l'Institut Emile Gryson Anderlecht.

Les deux disciplines, la boulangerie et la pâtisserie, disposaient aussi de leur classement propre. Grâce à sa belle performance, Audrey a remporté la médaille d'or en pâtisserie.





Le Trophée Wanet

Le Trophée Wanet est une compétition pour les jeunes en formation en alternance dans le métier de boulangerie-pâtisserie. Le concours est, entre autres, une collaboration entre l'IFAPME et la Fédération francophone des Boulangers-Pâtisseries.

Une première étape vers les compétitions nationales et internationales

Le Trophée Wanet constitue la première marche des sélections aux compétitions belge et européenne des métiers, comme EuroSkills ! En remportant le concours, la Meilleure jeune boulangère-pâtissière ou le Meilleur jeune boulanger-pâtissier se voit offrir la possibilité de participer au Championnat de Belgique des Métiers et ainsi peut-être sélectionné pour représenter la Belgique à la compétition européenne des métiers.

Tout au long du parcours, chaque jeune bénéficie d'un **coaching par des professionnels de la boulangerie-pâtisserie**. Une aide précieuse pour se préparer aux épreuves et apprendre à gérer son stress.

Formez-vous en boulangerie-pâtisserie

L'IFAPME propose la **formation en boulangerie-pâtisserie pour les jeunes dès 15 ans**. (<https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/ouvrier-boulangier-patisier>) La formation se déroule en alternance, c'est-à-dire essentiellement en entreprise (4 jours par semaine). Un jour par semaine, les apprenants et apprenantes acquièrent aux compétences théoriques et pratiques à travers des cours dans les Centres IFAPME. **En 3 ans, le jeune devient un véritable artisan boulanger-pâtissier !**

La **formation boulanger-pâtissier** (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulangier-patisier-artisan>) est également proposée pour les adultes (à partir de 18 ans).

Le Réseau IFAPME compte :

11 sites proposant des formations en boulangerie-pâtisserie ainsi qu'en chocolaterie et glacerie : Wavre (Limal), Perwez, Dinant, Libramont, Verviers, Liège, Villers-la-Ville, Bouillet, Charleroi, La Louvière, Mons et Tournai.

Environ **670 apprenants** ont opté pour ces filières l'année dernière dont plus de 150 jeunes en Apprentissage et près de 520 apprenants en formations pour adultes.

355 entreprises actives ont accueilli au moins un jeune sur l'année 2021 et **106 formateurs professionnels** travaillent en collaboration avec l'IFAPME.

Plus de 90 apprenants certifiés ou diplômés sortent chaque année du Réseau IFAPME. Un grand vivier de candidats pour les compétitions !

Même si un certain nombre d'apprenants sont diplômés tous les ans, le métier n'en est pas moins considéré aujourd'hui comme étant en pénurie. **Si vous pensez que la boulangerie-pâtisserie est faite pour vous, n'hésitez pas, des postes sont à pourvoir !**

La pâtisserie, c'est tout un art !

NicoEnVrai s'est essayé au métier de pâtissier avec l'IFAPME. A-t-il relevé le défi ? Découvrez-le dans cette vidéo !



Intéressé-e par une formation à l'IFAPME ?

- > Découvrez notre catalogue de formations (<https://www.ifapme.be/catalogue?no-idx=1>)
- > Contactez-nous via notre formulaire de contact (<https://www.ifapme.be/nous-contacter>)

