Couteau d'Or 2019 : tout le podium et le prix d

Challenge pour l'IFAPME

Alimentation - Horeca

Date

30 janvier 2019

“Le Couteau d’Or” est un concours ouvert aux apprenants "boucher-charcutier" sous contrat d'alternance. Il vient d dérouler le lundi 28 janvier 2019 dans le cadre du salon "Saveurs et Métiers" à Namur Expo. Les trois premières pla été brillamment remportées par des apprenants en formation avec l’IFAPME. Le Centre IFAPME de Libramont a re Prix du Challenge des écoles.



Parmi les 16 participants, on retrouvait des apprenants de l’IFAPME mais aussi du CEFA de Namur et de l’EFP de Bruxelles. Bravo à tous et en particulier aux lauréats 2

1er prix : **Sébastien Lejeune** (en formation en alternance au Centre IFAPME de Verviers + Boucherie Renmans, Richard Bovy, Eupen)

2ème prix : **Amarylis Mathorel** (en formation en alternance au Centre IFAPME Wallonie picarde + Boucherie Daniel Vandenhemel, Tournai)

3ème prix : **Benjamin Colson** (en formation en alternance au Centre IFAPME de Charleroi + Boucherie Toufrais, Virginie Lupcin, Ciney)

Le Prix du Challenge des écoles a été remporté par le Centre IFAPME de Libramont. Ce prix est attribué à l'établissement qui a récolté le plus de points au total, il sera lors du concours 2020.

Dylan Lamand (en formation en alternance au Centre IFAPME de Libramont + Boucherie La Prairie, J-C Goffin, Lavacherie)

Arthur Martin (en formation en alternance au Centre IFAPME de Libramont + Boucherie de la Ferme, Kevin Maboge, Libin)

Les épreuves duraient 90 minutes et évaluaient différents critères : aisance générale de travail, maintien du couteau, sécurité, propreté, ordre et hygiène.







"Le Couteau d'Or" est un concours junior professionnel organisé par la Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Bruxelles. Il est ouvert apprenants de deuxième et troisième année qui suivent la formation de boucher-charcutier au sein d'un Centre IFAPME ou EFP (Bruxelles). Le jury est composé de 6 s professionnels.

Les objectifs de ce concours sont:

Promouvoir le métier et valoriser le produit de la viande, matière première de base du métier de boucher-charcutier,

Encourager le côté artisanal du métier,

Offrir aux participants la possibilité de **comparer leur savoir-faire** sur le plan national et leur donner la possibilité de faire un premier pas en vue de participer à c internationaux,

Promouvoir la formation et améliorer son niveau.