



Trophée Wanet : qui sera le meilleur boulanger-pâtissier 2020 ?

Alimentation - Horeca

Date

31 octobre 2019

Le Trophée Wanet est une compétition qui récompense les meilleurs boulangers-pâtissiers de Belgique. Elle constitue le premier pas vers les sélections pour la compétition européenne des métiers EuroSkills Graz 2020 !

Le Trophée Wanet

La boulangerie-pâtisserie est votre passion ? Vous suivez une formation dans ce secteur ? Alors, ce concours est fait pour vous. C'est le moment de **démontrer toutes vos compétences et votre créativité** ! Si vous brillez lors de l'épreuve, vous pourrez alors poursuivre l'aventure lors des Startech's Days (<http://www.worldskillsbelgium.be/fr/competitions/startech-s>), le Championnat belge des Métiers. Et, qui sait, vous aurez peut-être la chance de faire partie de la Belgique à EuroSkills Graz 2020 (<https://euroskills2020.com/en/>) !

Organisé chaque année depuis 1995, le Trophée Wanet est, entre autres, une collaboration entre l'IFAPME et la Fédération francophone des Boulangers-Pâtissiers.

À vos agendas !

Les présélections en pâtisserie se dérouleront :

le 28 janvier 2020 à Perwez

le 4 février 2020 à Dinant



le 11 février 2020 à Bruxelles

Remarque : une date retenue par candidat en fonction du choix du comité organisateur qui définira les groupes afin qu'aucun candidat ne réalise cette épreuve dans son centre/école.

Si vous êtes sélectionné, **vous serez alors qualifié pour la grande finale prévue le 3 mars 2020 !**

Vous vous sentez prêt à défier d'autres jeunes passionnés ? Alors, équipez-vous de votre plus beau tablier et venez vous mesurer aux meilleurs boulangers-pâtisseries de la Région wallonne.

Envie d'en savoir plus ? Plus d'informations sur notre [page Web dédiée au Trophée Wanet \(https://www.ifapme.be/trophee-wanet\)](https://www.ifapme.be/trophee-wanet).

La formation de boulanger-pâtissier

L'IFAPME propose [cette formation \(https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/boulangier-patisserie\)](https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/boulangier-patisserie) pour les jeunes dès 15 ans. L'Alternance étant au cœur même de la formation, à l'Institut, la formation se déroule essentiellement en entreprise (min. 3 jours par semaine). En parallèle, les apprenants acquièrent des compétences théoriques dans les locaux de l'IFAPME à raison d'une fois par semaine. **En 3 ans, le jeune devient un véritable artisan boulanger-pâtissier !**

À noter : la [formation boulanger-pâtissier \(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulangier-patisserie\)](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulangier-patisserie) 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 : Limal, Perwez, Dinant, Libramont, Verviers, Liège, Villers-le-Bouillon, Charleroi, La Louvière, Mons et Tournai.

750 apprenants ont opté pour ces filières l'année dernière dont 250 jeunes en Apprentissage et 500 apprenants en Chef d'entreprise (adultes).

Près de **300 entreprises actives** ont accueilli au moins un jeune sur l'année 2019 et plus de **80 formateurs professionnels** travaillent en collaboration avec l'IFAPME.

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 !**

