



Couteau d'Or 2020 : les apprenants IFAPME en grande forme !

Alimentation - Horeca

Date

03 février 2020

Le 27 janvier dernier se tenait le concours « Le Couteau d'Or » destiné aux aspirants bouchers-charcutiers. Les apprenant·e·s IFAPME y ont décroché les trois premières places !

Le podium

Une dizaine de candidat·e·s se sont affronté·e·s lors de ce concours. Les trois lauréat·e·s ont brillé par leur précision et se sont hissé·e·s en haut du classement :

1er prix : **Lise Verplancken**, apprenante en 2^{ème} année d'Apprentissage au Centre IFAPME de Tournai (<https://www.ifapme.be/centre-de-formations/tournai>).
à la boucherie Coprosain aux côtés de Paul Vankeerberghen, à Ath.

2ème prix : **Sébastien Lejeune**, apprenant en 3^{ème} année d'Apprentissage au Centre IFAPME de Verviers (<https://www.ifapme.be/centre-de-formations/verviers>).
à la boucherie Renmans aux côtés de Richard Bovy, à Eupen.

3ème prix : **Emilien Warny**, apprenant en 3^{ème} année d'Apprentissage au Centre IFAPME de Libramont (<https://www.ifapme.be/centre-de-formations/libramont>).
à la boucherie Maison Protin aux côtés de Gérald Enthoven, à Chiny.

Le Centre IFAPME de Tournai a réalisé le doublé en remportant également le **Prix du Challenge des écoles**. Ce dernier est attribué à l'établissement qui a récolté le plus de points au total et sera remis en jeu lors du concours 2021.

Le Couteau d'Or, c'est quoi ?



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 aux apprenti-e-s de deuxième et troisième année qui suivent la formation de **Boucher-Charcutier** (<https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/boucher-charcutier>) au Centre IFAPME ou à l'EFP (<https://www.efp.be/>) (Bruxelles). Le jury était composé cette année de 4 spécialistes professionnels.

Il est organisé dans le cadre du **Salon « Saveurs et Métiers »** (<https://www.saveurs-metiers.be/fr/>) se déroulant à Namur Expo. Les épreuves durent généralement 90 minutes et servent à évaluer différents critères : l'aisance générale de travail, le maintien du couteau, la sécurité, la propreté, l'ordre et l'hygiène.

Au-delà des aspects techniques, le concours a pour objectifs de :

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.

Mettre en avant le savoir-faire et promouvoir la formation.

Permettre aux jeunes d'améliorer leur niveau et de se mesurer à d'autres candidat-e-s talentueux-s sur le plan national. C'est aussi la possibilité pour eux-elles de faire le premier pas vers les concours internationaux.

