

MAF : Concours de l'un des meilleurs apprentis de France

Sélections : départementale et régionale

11 et 12 avril 2022

Le lycée Marc Godrie de Loudun a accueilli les candidats apprentis Boulanger pour la sélection du prestigieux concours des Meilleurs apprentis de France.

Un jury bienveillant et impartial

Les 11 et 12 avril 2022, la 37^{ème} édition des MAF Boulanger Nouvelle Aquitaine a eu lieu sous la présidence de Monsieur Chevallereau, meilleur ouvrier de France, en présence de Monsieur Baron, responsable du concours en Nouvelle Aquitaine et d'anciens élèves du lycée en brevet de maîtrise : Romain Cazin, Théo Magneron et Marion Leblanc ainsi qu'un formateur du CFA de Niort Monsieur Clavier.



Jury et candidats dans le restaurant d'application du lycée Marc Godrie

Une commande particulière

Chaque candidat devait répondre à une commande d'une centaine de pièces : pain tradition, pain de campagne, brioche et viennoiseries feuilletées...Une pièce artistique était exigée en pâte morte et/ou en pain party sur le thème du cinéma. Les candidats disposaient de 9 h pour réaliser l'ensemble de leurs préparations. Les difficultés étaient nombreuses, de la fatigue physique et mentale, au stress lié aux regards continus des membres du jury. A cela on doit ajouter le travail personnel en amont pour constituer un book.

Des candidats motivés

Quatre élèves du lycée Marc Godrie ont décidé de tenter l'aventure. Elèves de seconde et première Bac Pro, ils ont souhaité participer afin d'acquérir une expérience des concours et se lancer un challenge. Lors des Travaux pratiques du soir basés sur le volontariat, ils ont souhaité améliorer leurs pratiques et leurs créativité.

Les élèves vous livrent ici leurs ressentis. Guillaume s'est rendu compte qu'il aurait dû gérer les différentes phases de travail différemment. A 15 ans cependant, ce concours lui est encore ouvert. Quant à William, il n'a retenu que le côté enrichissant et a apprécié la montée en adrénaline pendant la dernière heure. Plus motivé que jamais, il est prêt à se relancer dans les concours et à viser l'or. Ce mardi 12 avril il avait décroché la médaille d'argent départementale. Pour Jade, il n'y a que du positif. Cette expérience servira à mieux appréhender les épreuves futures : examens et/ou concours. Clémence pense quant à elle que cela lui a permis de gagner en maturité et en expériences. Sa vision de la boulangerie a changé en la rendant elle-même plus exigeante envers ses productions. Médaillée de bronze départementale, elle espère comme ces trois camarades du lycée se représenter l'année prochaine et viser l'or.

La motivation : source d'énergie

Selon les candidats : passion, motivation, travail sont les clés de la réussite. Tout candidat motivé et travailleur, garçon ou fille peut réussir ce concours exigeant.

Vers la dégustation

Cette journée intense et pleine d'émotions s'est finie dans l'allégresse. D'autres élèves du lycée venus découvrir les productions des candidats ont pu déguster ces différentes créations. Cela va peut-être créer des émules.

A l'année prochaine pour viser le national avec l'aide des professeurs de boulangerie notamment Messieurs Faintreny et Sporh lors des TP du soir et des encouragements des autres professeurs dont M Berthonneau qui a visé les pièces artistiques. Sans oublier quelques élèves volontaires qui sont venus faire le ménage et la mise en place.

Un grand merci à tous.



Jade et ses productions



Clémence et ses productions



William et ses productions



Guillaume et ses productions