

Les Professeurs de Boulangerie de 9 Centres de formation de notre Région sont présents avec leurs apprentis, soit 16 candidats, tous très motivés !!

Rendez-vous était donné à 9h00, où Vincent BERARD nous attendait avec jus de fruits, café et mini viennoiseries.

- 9h15 à 9h45 : tirage au sort des numéros des candidats, et visite du fournil avec explications.
- 10h00 à 12h00 : réalisation des 24 croissants par les candidats.



- Pendant que les candidats détaillaient leurs croissants, nous nous sommes réunis pour évoquer les thèmes à aborder lors de notre réunion de Région AAINB du 02 Avril prochain.



- Puis ce fut l'heure du repas (délicieux !!) bien mérité pour les candidats et les enseignants ...
- 14h00 à 15h00 : cuisson des croissants, une plaque au four à sole et une plaque au four ventilé.



- Une fois les croissants déposés dans une salle et anonymés avec des lettres remplaçant leurs numéros, les cinq enseignants constituant le jury se sont mis au travail ...



C'est à 16h00, dans la salle de réception, en compagnie du Directeur Henri BEAULIEU, après quelques discours vantant la qualité du travail effectué par les candidats, que les résultats sont donnés :

- ✓ 1^{ère} : MARONNE Cylene (CFA de Livron)
- ✓ 2^{ème} : COPPIN Esteban (CFA de Livron)
- ✓ 3^{ème} : DELORME Ninon (CFA de Mably)



Puis nous avons échangé autour d'un vin d'honneur avec, à nouveau, de délicieux petits gâteaux ... un grand MERCI au CFA de Mably !! Merci également aux enseignants, Vincent et Thibault FLEURET (qui remplace Patrick PELE). Ils ont organisé cette sélection de main de maître ... sans oublier la société Isigny Saint Mère représentée par Magalie GENEVOIS 🌸

Souhaitons bonne chance à nos deux représentants régionaux pour la finale au mois de Mai 2022 en Normandie !!