

[paris-normandie.fr](https://www.paris-normandie.fr)

# À Val-de-Reuil, le CFAIE accueille la finale régionale de la coupe George-Baptiste

Publié par Paris-Normandie

4-5 minutes

---

À l'occasion des 60 ans de la coupe du meilleur maître d'hôtel George-Baptiste, le Centre de formation des apprentis interconsulaire de l'Eure (CFAIE), à de Val-de-Reuil, a accueilli la finale régionale du concours, mercredi dernier. Après un examen théorique, les sept participants (dont deux du CFAIE), venus de cinq établissements normands, ont concouru à travers différents ateliers de mise en situation.

*« C'est un concours de prestige, il est reconnu par la profession et nécessite énormément de travail. Mais il enrichit énormément les participants dans le domaine de la culture culinaire »*, explique **Pierre Alcosta**, le représentant de la coupe, lui-même vainqueur en 1969.

Un exercice complexe pour les jeunes serveurs, qui doivent faire preuve d'argumentation sur les produits servis.

*« Ils doivent être capables de savoir ce qu'ils apportent, de connaître leurs produits sur le bout des doigts »*, ajoute **Cédric Delalonde**, le correspondant régional de la coupe et directeur du collège Le Cèdre, à Canteleu (76).

## Une valorisation

## **pour le recrutement**

Et même s'il n'y a qu'un seul gagnant, la participation au concours intéresse fortement les entreprises de la restauration.

*« C'est une belle ligne dans le CV, qu'on ait gagné ou pas, admet Pierre Alcosta, en regardant un jeune candidat faire flamber un filé de poisson. Je suis ici pour observer et chapeauter le tout. Il ne faut pas oublier que ce concours a existé avant même celui des meilleurs ouvriers de France ! C'est une grande famille. »*

Finalement, c'est Gwendoline Paris-Boe, la seule représentante féminine du concours en Normandie, et élève au CFAIE rolivalois, qui a remporté la finale régionale de la coupe George-Baptiste.

## **Infos pratiques**

**Centre de formation d'apprentis : 02 32 09 52 71.**

**[www.cfaie.fr](http://www.cfaie.fr)**

À l'occasion des 60 ans de la coupe du meilleur maître d'hôtel George-Baptiste, le Centre de formation des apprentis interconsulaire de l'Eure (CFAIE), à de Val-de-Reuil, a accueilli la finale régionale du concours, mercredi dernier. Après un examen théorique, les sept participants (dont deux du CFAIE), venus de cinq établissements normands, ont concouru à travers différents ateliers de mise en situation.

*« C'est un concours de prestige, il est reconnu par la profession et nécessite énormément de travail. Mais il enrichit énormément les participants dans le domaine de la culture culinaire »,* explique **Pierre Alcosta**, le représentant de la coupe, lui-même vainqueur en 1969.

Un exercice complexe pour les jeunes serveurs, qui doivent faire

preuve d'argumentation sur les produits servis.

« *Ils doivent être capables de savoir ce qu'ils apportent, de connaître leurs produits sur le bout des doigts* », ajoute **Cédric Delalonde**, le correspondant régional de la coupe et directeur du collège Le Cèdre, à Canteleu (76).



**A partir de 1€**

**L'ABONNEMENT NUMÉRIQUE**

- Accès à 100% des contenus sur le site web
- Votre journal et ses suppléments en version numérique

**JE M'ABONNE**

## **Une valorisation pour le recrutement**

Et même s'il n'y a qu'un seul gagnant, la participation au concours intéresse fortement les entreprises de la restauration.

« *C'est une belle ligne dans le CV, qu'on ait gagné ou pas, admet Pierre Alcosta, en regardant un jeune candidat faire flamber un filé de poisson. Je suis ici pour observer et chapeauter le tout. Il ne faut pas oublier que ce concours a existé avant même celui des meilleurs ouvriers de France ! C'est une grande famille.* »

Finalement, c'est Gwendoline Paris-Boe, la seule représentante féminine du concours en Normandie, et élève au CFAIE rolivalois, qui a remporté la finale régionale de la coupe George-Baptiste.

## **Infos pratiques**

**Centre de formation d'apprentis : 02 32 09 52 71.**

**[www.cfaie.fr](http://www.cfaie.fr)**