

Bordeaux, le 22 novembre 2018



Bravo à Emma DELLOYE, 2^{ème} élève de l'ICFA Bordeaux sacrée Meilleure Apprentie de France en 2018

Et de deux ! Après Léo ROMOEUF, Meilleur Apprenti de France Cuisine Froide en septembre dernier, hier à Paris, c'est Emma DELLOYE qui a été sacrée Meilleure Apprentie de France 2018 dans la catégorie des Arts de la table. Un palmarès aussi rare qu'exceptionnel que ces 2 titres MAF obtenus la même année par deux élèves d'un même établissement, en l'occurrence l'ICFA Restauration à Bordeaux.

Pas moins de 17 jeunes en provenance de toute la France étaient en compétition le 21 novembre 2018 à Paris, pour le titre de Meilleur Apprenti de France Arts de la table. Parmi eux, Emma DELLOYE, élève en 1^{ère} année de Brevet Professionnel à l'ICFA Restauration Bordeaux, a brillamment décroché une médaille d'or et le titre de MAF 2018.

Un résultat qui vient conforter l'établissement dans ses choix pédagogiques comme l'explique Raphaël ARBINA, directeur de l'ICFA : « *Nous incitons fortement nos apprentis à s'inscrire aux concours. Ces compétitions sont en effet un excellent moyen d'inculquer à nos jeunes le goût de l'effort pour atteindre l'excellence dans la pratique de leur métier.* »

Emma, déjà médaillée d'or aux sélections régionales

C'est en mai dernier, dans son établissement scolaire, que la jeune Emma avait décroché sa place en finale du MAF en remportant la médaille d'or aux sélections régionales Nouvelle-Aquitaine. La jeune femme a été soutenue dans ce concours par son formateur à l'ICFA, Sébastien Monier, et ses maîtres d'apprentissage au restaurant Les Frangins à Saint Médard pendant son CAP (obtenu en juin dernier) et au Ritz à Paris où elle prépare son Brevet Professionnel. A noter que la jeune apprentie a choisi d'effectuer des allers-retours entre Paris et Bordeaux pour poursuivre sa formation en BP à l'ICFA Restauration Bordeaux malgré une alternance à Paris.

30 médailles en 6 ans à l'ICFA Restauration, dont 5 titres de MAF au niveau national

En 6 ans, les apprentis de l'ICFA Restauration ont remporté près de 30 récompenses dans des concours en cuisine ou en service. Concernant le MAF, le jeune Nicolas LEYDET avait ouvert la voie en décrochant la 1^{ère} médaille d'or de l'ICFA lors de la finale nationale Arts de la table en 2013. Baptiste AMOUROUX et Alissia MORANDEAU avaient marché dans ses traces en remportant, en 2014 et 2015, une médaille d'or en finale nationale de la catégorie Cuisine. Cette année, ce sont carrément 2 élèves, Léo ROMOEUF en cuisine froide et Emma DELLOYE dans les arts de la table qui étoffent ce beau palmarès.

ICFA Restauration : 86% de réussite aux examens en juin 2018

L'ICFA Bordeaux (Institut Consulaire de Formation en Alternance) a été créé en 1997 par la CCI Bordeaux Gironde. La branche Restauration accueille chaque année plus de 400 élèves. Le CFA prépare ces jeunes à deux CAP, deux Brevets Professionnels, deux Titres Professionnels et une mention complémentaire en sommellerie. Pas moins de 86% des apprentis ont été reçus à leur examen en juin dernier.

Photo disponible sur demande

CONTACTS PRESSE

Philippe GARCIA / Florence RICO-FAYAD

✉ pgarcia@bordeaux.cci.fr ☎ 05 56 79 52 48