Trophée Wanet : une apprenante IFAPME remporte le concours !

Alimentation - Horeca

Date

24 avril 2024

La finale du Trophée Wanet s'est déroulée ce 23 avril 2024 au Centre IFAPME de Libramont. Félicitations à tous les participants et participantes pour leurs réalisations de qualité plus gourmandes les unes que les autres. Un bravo particulier à Manon BONUS, du Centre IFAPME de Charleroi, qui a remporté le titre de meilleur jeune boulangère - pâtissière !

Le Trophée Wanet est une compétition pour les jeunes en formation en alternance dans le métier de boulangerie-pâtisserie. Après avoir brillé dans ce concours, cha participant peut continuer sa progression en s'inscrivant ensuite au Championnat de Belgique des Métiers et peut-être avoir une chance de représenter la Belgique lor compétitions internationales comme EuroSkills ou WorldSkills !

Pour arriver jusqu'en finale du concours, les apprenants et apprenantes ont d'abord montré tout leur talent lors des présélections en boulangerie qui ont eu lieu le 24 j Centre IFAPME de Perwez et le 20 février à l'Institut Emile Gryson d'Anderlecht.

De la technique et de la créativité

Les 5 finalistes devaient réaliser **plusieurs mets dans un temps imparti en faisant preuve de technique mais aussi de créativité.**

La confection de massepain en dessert et en vrac

Des petits gâteaux de base différente : fruit frais, pâte à choux, entre met au choix...

Un grand gâteau sur le thème anniversaire

Des desserts au beurre en imaginant deux dressages différents

Un dessert sur assiette via un misérable revisité

Le podium

Manon BONUS du Centre IFAPME de Charleroi

Akane WAKASUGI de l'Institut Emile Gryson

Clara MAERTENS de l'Institut Emile Gryson

Toutes nos félicitations également à Laura BONNET du Centre IFAPME de Perwez et Malik FERAAOUNI de l'Institut Emile Gryson pour leur belle prestation et parcours jusqu'en finale.

Se former en Boulangerie-Pâtisserie

L'IFAPME propose plus de 200 formations *(https://www.ifapme.be/catalogue?no-idx=1)* dans de nombreux secteurs aussi variés que tournés ver l'avenir. Plusieurs fo sont disponibles dans le domaine de la Boulangerie-Pâtisserie :

Boulanger (H/F/X) *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boulanger-hfx)* - Adultes

Boulanger - Pâtissier artisan (H/F/X) *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulanger-patissier-artisan-hfx)* - Adultes

Ouvrier Boulanger - Pâtissier (H/F/X) *(https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/ouvrier-boulanger-patissier-hfx)* - Jeunes

Pâtissier (H/F/X) *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/patissier-hfx)* - Adultes

Confiseur - Chocolatier artisan *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/confiseur-chocolatier-artisan)* - Adultes

A l'IFAPME, les apprenants et apprenantes se forment principalement en alternance, c'est-à-dire directement sur le terrain (4 jours en entreprise et 1 jour en Cent formation). En Centre de formation, les formateurs et formatrices sont également des professionnels en activité.