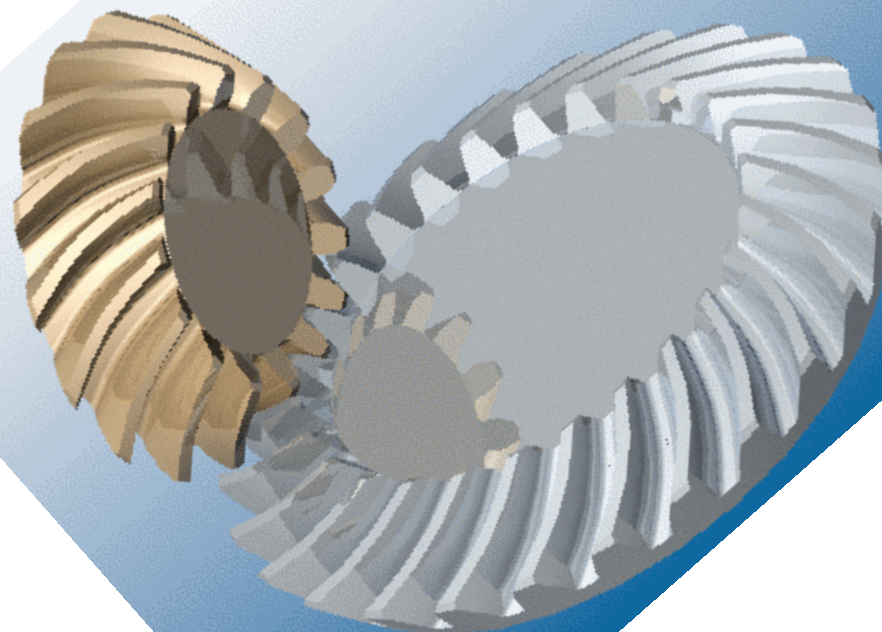




INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Formation académique Signes d'identification de qualité et d'origine



Mme Marie Claire WOIMANT
INAO

Mme Catherine WIBERT
Alsace Qualité

M Philippe VIAIN
*Inspecteur de l'Éducation Nationale,
Enseignement technique Économie-Gestion
Hôtellerie-restauration, Métiers de la sécurité,
Fleuristerie*

Mars 2021

Approche pédagogique de notre sujet du jour

Signes d'identification de la qualité et de l'origine

Trois formations

Au cœur des établissements

Au plus près des formations

En lien avec les PFMP

En direct des partenaires

Philippe Viain

Des formations académiques

3

Novembre 2018 - L'Aérial accueille un groupe d'enseignants des lycées hôteliers de l'académie de Strasbourg (Organisation et Production Culinaire et Services et Commercialisation) pour une formation consacrée aux Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO). Animée par Dorothee Wolff (INAO) et Catherine Wibert (Alsace Qualité), la journée a permis d'aborder :

- les fondements des différents SIQO (AB, LR, AOP, IGP)
- la démarche d'obtention d'un SIQO et les acteurs
- les enjeux des SIQO et leur protection
- le poids économique des SIQO dans la région Grand Est

Janvier 2020 – La Maison de l'agriculture accueille la seconde formation animée par Marie Claire Woimant et Catherine Wibert. Conduite en différentes parties, la matinée a été mise à profit pour :

- d'expliquer les fondements des 5 signes de qualité,
- d'analyser les éléments clés de la démarche d'un SIQO.

L'après midi fut consacrée à l'analyse organoleptique.

Mars 2021 – Aujourd'hui



Trois
formations

2018

2020

2021

<http://www.ac-strasbourg.fr/pedagogie/educationpro/partenariat-si/inao-siqo/>



- Restauration scolaire
(Petit déjeuner, déjeuner, diner)
- Restaurants pédagogiques
d'initiation et d'application
- Boutique de valorisation des produits
confectionnés
- Boutique de commercialisation des
produits
- Événementiels des établissements...
- Ainsi que dans vos espaces de
production et de commercialisation

Au cœur de nos
établissements

Extraits

Dans le cadre de nos référentiels,

- ❑ Produits locaux
- ❑ Produits régionaux
- ❑ Produits marqueurs
- ❑ Transformation des matières premières

Au plus près des formations

Technologie cuisine et CSR Document de synthèse : La spécificité d'un terroir : l'Alsace

LA SPECIFICITE DU TERROIR ALSACIEN

Repères géographiques, touristiques et culturels

Ressources et attractivité touristiques de l'Alsace

- Sa position géographique (frontières avec l'Allemagne, la Suisse).
- La typicité de ses villages, de ses paysages...
- La route des vins.
- Sa gastronomie (spécialités culinaires, vins et bières, digestifs...)
- Ses produits marqueurs (...)
- Sa singularité culturelle.

Technologie cuisine et CSR Document de synthèse : La spécificité d'un terroir : l'Alsace

Le signe Agriculture Biologique est né en 1985, le nouveau règlement européen s'applique depuis 2009. Ce signe peut concerner l'ensemble des produits alimentaires et le respect des exigences est contrôlé par un organisme indépendant. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Un produit issu de l'Agriculture Biologique, c'est la garantie d'une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal :
 - produit issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels de l'environnement
 - produit élaboré en respectant le bien-être animal

PRODUITS FRANÇAIS LABELISES PAR FAMILLE

Les signes officiels de la qualité et de l'origine

Une garantie officielle pour les consommateurs

SIGLES ET LABELS COMMERCIAUX

- Fruits et légumes
- Produits laitiers
- Produits céréaliers
- Produits viticoles
- Œufs
- Produits transformés

Ces signes concernent plus de 1000 produits en France, ce qui représente :

- 367 produits agricoles
- 74 produits transformés
- 50 produits de viande
- 50 produits de volaille
- 142 produits de poisson
- 434 produits de fruits et légumes

Technologie cuisine et CSR Document de synthèse : La spécificité d'un terroir : l'Alsace

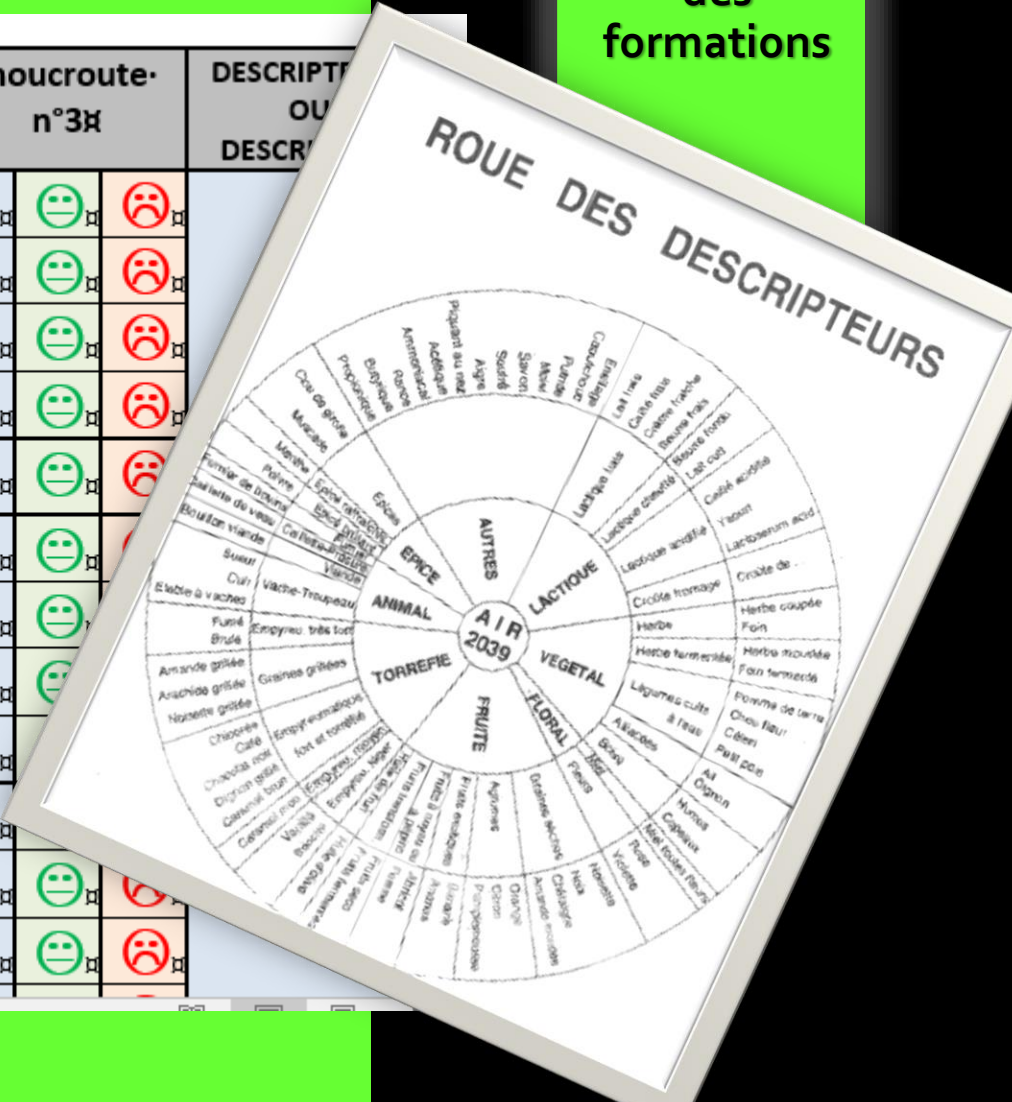
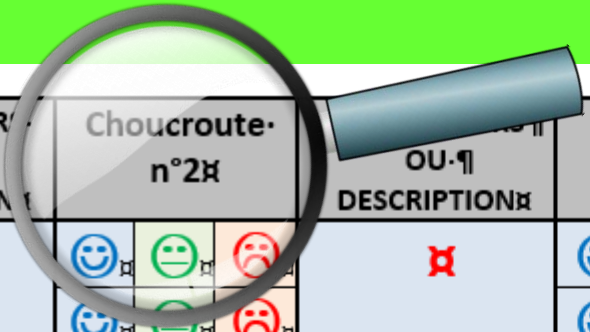
Labels institutionnels et commerciaux

SIGLE LABELS INSTITUTIONNELS	SPECIFICITES DU LABEL	PRODUITS ALSACIENS
	L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est un signe français répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vins d'Alsace ➤ Vins d'Alsace Grand Cru ➤ Crémant d'Alsace ➤ Marc d'Alsace de Gewurztraminer ➤ Munster ou Munster Géromé
	L'appellation d'origine protégée (AOP) garantit un lien très fort du produit avec son terroir. Elle désigne un produit dont toutes les étapes (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. En France, elle concerne notamment des vins, des eaux-de-vie ou des produits laitiers.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vins d'Alsace ➤ Vins d'Alsace Grand Cru ➤ Crémant d'Alsace ➤ Munster
	Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs caractéristiques de production ou de fabrication, ont un niveau supérieur de qualité par rapport à des produits comparables. Les conditions de production sont définies dans un cahier des charges. Le Label Rouge est né en 1960. Ce signe concerne aujourd'hui près de 430 produits, tous contrôlés par un organisme indépendant.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les volailles fermières label rouge : poulet blanc, poulet jaune, poulet noir, dinde noire et chapon ➤ Escargots préparés
	L'Indication Géographique Protégée désigne un produit, dont la qualité ou la réputation ou une autre propriété est influencée par son origine géographique. L'IGP suppose des liens entre des spécificités du milieu géographique (qui comprend les facteurs naturels et/ou humains) et les spécificités du produit. Certaines spécificités du produit lui confèrent une réputation : la réputation s'entend au sens d'une forte reconnaissance par le public associée à un élément de caractérisation du produit. L'IGP est un signe de qualité européen créé en 1992. Ce signe concerne aujourd'hui en France 137 produits agroalimentaires et 74 produits viticoles, tous contrôlés par un organisme indépendant.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les volailles fermières ➤ Miel d'Alsace ➤ Pâtes d'Alsace ➤ Choucroute d'Alsace ➤ Crème fraîche d'Alsace

Extraits

Au plus près des formations

STIMULATIONS-SENSORIELLES		Choucroute- n°1			Choucroute- n°2			Choucroute- n°3		
		DESCRIPTEUR OU DESCRIPTION			DESCRIPTEUR OU DESCRIPTION			DESCRIPTEUR OU DESCRIPTION		
ASPECT	Couleur	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
	Brillance	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
	Volume	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
	Texture	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
ODEUR		😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
TOUCHER	Friabilité	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
	Moelleux	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
	Température	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
	Texture	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
SAVEUR	Sucré	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
	Amer	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞
	Acide	😊	😊	😞	😊	😊	😞	😊	😊	😞



Dans le cadre de nos formations, Fiche d'intentions pédagogiques Stratégie globale de formation...

Au plus près
des
formations

Date de début : 14 / 09 / 2020 Nombre de semaines : 5 SEMAINES Date de fin : 18 / 10 / 2020 Durée en heures : 65h		CARACTÉRISTIQUE DE LA SÉQUENCE						
		MODULE 1 Restauration Collective	MODULE 2 Restauration Gastronomique	MODULE 3 Restauration Café Brasserie	MODULE 4 Restauration Traditionnelle	MODULE 5 Restauration Rapide	Autre module	Autre module
		X						
		Noms des enseignants : M Christophe, M Tregret, M Arnould, Mme Kussmaul, Mme Mazeau, Mme Huet						
Contexte professionnel	Dans le cadre de votre période de PFMP, vous intégrez une unité de restauration scolaire. On vous demande de vous approprier les notions d'hygiène, de sécurité et les fonctionnements spécifiques à ce type de restauration.		<input type="checkbox"/> → ATTRACTIVITÉ	Pluralité des offres				
			<input type="checkbox"/> → PRODUITS LOCAUX	Notion de locavorisme				
			<input type="checkbox"/> → DÉVELOPPEMENT DURABLE	Tri des déchets				
			<input type="checkbox"/> → SÉCURITÉ / HYGIÈNE	HACCP, prévention des risques professionnels				
			<input type="checkbox"/> → USAGES DU NUMÉRIQUE	Initiation à E-pack hygiène				
ORGANISATION	Durée totale en heures	COMPÉTENCES ET SOUS COMPÉTENCES MÉTIERS (Pôles 1 et 2)		PÔLES ET COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES DES RÉFÉRENTIELS (Pôles 3, 4 et 5)	CONNAISSANCES ASSOCIÉES DES RÉFÉRENTIELS	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE		
ENSEIGNEMENTS EXPÉRIMENTAUX & TECHNOLOGIE APPLIQUÉE	39,5h	Cuisine	CSR	C3-1.1 Adapter une attitude et un comportement professionnels C3-1.2 Appliquer les plannings de service C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement C4-2.3 Stocker les produits C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'équipement et au	CUISINE: - L'organisation du poste de travail - L'implantation des principaux équipements et matériels dans les zones de production - L'identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels - L'identification du protocole de traitement préliminaire des produits semi-labourés Pour l'ensemble des bases de la cuisine : - L'énumération et la définition des termes culinaires courants - L'identification des appellations et dimensions des principales découpes et tailles de base - L'identification des modes d'assaisonnement et des quantités de base CSR: - Les règles de savoir-vivre et de savoir-être - L'identification des règles de politesse dans le langage et le comportement lors de l'accueil de la	- Conformité et opérationnalité du poste de travail par rapport à la production - Respect de la réglementation, des procédures et des consignes - Respect du principe de la « marche en avant » - Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base - Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications - Appréciation et rectification si besoin des fabrications - Adaptation de la communication au type de restauration - Qualité de la mise en avant des propositions de l'établissement - Respect de la saisonnalité		
		C1-1. ORGANISER la production C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production C1-1.4 Entretien des locaux et le matériel C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires C1-2.2 Apprêter les matières premières C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons C1-3. CUISINER	C1-1. Prendre en charge la clientèle C1-1.2 Accueillir la clientèle C1-2. ENTRETENIR des relations professionnelles C1-2.1. Communiquer avec les équipes C1-3. VENDRE des prestations C1-3.1 Valoriser les produits C1-3.2 Valoriser les espaces de vente C2-1. RÉALISER la mise en place C2-1.1 Entretien des locaux et les matériels C2-1.2 Organiser la					

Extraits

Dans le cadre des ateliers expérimentaux et pratiques

Ex : le menu du jour

DESCRIPTIF·TECHNIQUES·PLATS·ET·ARGUMENTATION·COMMERCIALE

Technique Cuisine	Technique Salle	Origines Fournisseurs	Labels/ Valeur ajoutée	Allergènes	Caractéristiques gustatives	Boissons suggérées
Volaille d'Alsace pattes noires laquée au miel d'Alsace, Nouilles « Grand-Mère »						
- Habillage d'une volaille entière - Brider la Volaille (pour rôtir) - Préparation les éléments pour le jus de rôti et la marinade - Cuisson de la volaille au four (Rôtir) - Cuisson des nouilles fraîches (et Refroidir) - Dressage de la Volaille entière au plat - Nouilles beurrées et dressage en légumier	Découpe de la volaille au restaurant, puis service au guéridon Approche des dispositions sur assiette Repasse pour le jus	- Bruno Siebert pour la Volaille - Maison Heimbürger à Marlenheim pour les nouilles fraîches	Volaille d'Alsace IGP Type d'élevage des volailles en plein air Alimentation contrôlée des volailles Pâte d'Alsace IGP Confection des pâtes + Œufs Miel d'Alsace IGP	Pâtes / Œufs	Fermeté de la volaille Douceur (sucré) du miel d'Alsace Coloration des nouilles, générosité des œufs	Alsace Pinot Noir, Miedelberg 2019, Domaine Emile Boeckel



Au plus près des formations

Extraits

Durant les PFMP, les chefs d'œuvre, les co-interventions

PRODUITS « MARQUEURS » ALSACIENS

- Miel d'Alsace et de sapin (IGP Alsace)
- Choucroute d'Alsace (IGP)
- Produits de charcuterie (palette fumée, knack, lard fumé)
- Pomme de terre d'Alsace
- Pomme fruit
- Oignon jaune de Mulhouse
- Carottes de Colmar
- Raifort
- Crème fraîche fluide d'Alsace (IGP)
- Munster (AOC – AOP)
- Vin AOC Alsace
- Bière **MITICA**

Produits marqueurs et spécialités culinaires

★★★★★★★★

Menu alsacien

- Bretzels
- Flammekueche
- Choucroute garnie
- Munster
- Strudel aux pommes et au miel

★★★★★★★★

AUTRES SPECIALITES ALSACIENNES....

- Tourte de la vallée de Munster : pâte feuilletée, farce de porc et oignons
- Baeckeoffe : Plat à base de pommes de terre, d'oignons, de viandes (bœuf, porc, veau) cuit long
- Kougelhopf : brioche dont la forme est caractéristique, il se prépare dans un moule spécial

Fiche d'intention pédagogique

Année^o: 2019-2020^o | Classe^o: 2^{de} BAC-PRO-CUISINE/CSR^o

Activité^o: CO-INTERVENTION^o | Nombre de séances^o: 6h00^o

Séquence n^o: 1^o | Durée^o: 12h00^o

Thème de la séance^o: **La Madeleine au miel d'Alsace**

Compétences^o: C2-2 Communiquer à des fins commerciales
C2-1 Entretien des relations professionnelles
C5-2 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement
C3-1 Adopter un comportement professionnel

Objectif général^o: Maîtriser l'échange oral
Maîtriser l'échange écrit
Communiquer au sein d'une équipe à des fins commerciales

Prérequis^o: PFMP
Parcours de lecture sur différents supports (travail lexical)

Scénario pédagogique^o: Découverte du salon de thé « Au fond du Jardin »
Conception et réalisation par binôme de madeleines
Dégustation comparative
Apport lexical
Commercialisation des madeleines (explications commerciales)

En lien avec les PFMP....

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES FROIDES

- ASSIETTE DE CHARCUTERIE
- TARTAR DE SAINT-JACQUES ET SAUMON
- POISSON DE GARDON MARIÉ

LES ENTRÉES CHAUDES

- NEMI DE POULET ET SA SAUCE AU JUS
- CANARD ROTI
- ACCROIS DE MOULIN
- 3 CRÊPES SAUTÉES EN CROQUETTES SAUMON
- NOUÏLLES PICARDES
- TRINITE AU BROUILLE

LES SALADES

- SALADE ROMAINE
- SALADE VERDURE
- SALADE NIÇOISE
- SAUMON FRAIS
- FRUITS D'ÉTÉ

LES PÂTES

Extraits

Avec nos
partenaires






L'Alsace Gastronomique

Promouvoir les produits locaux en lien avec les partenaires régionaux

Période: Du 12 au 18 octobre 2020

Support national: Semaine du goût (<https://www.legout.com/>)

Objectifs:

- > Découvrir des produits et des producteurs locaux (Zone géographique: l'Alsace)
- > Transformer des produits locaux (avec la contribution des producteurs locaux, des restaurateurs...)
- > Promouvoir des produits locaux en établissements scolaires
- > Aller à la rencontre des producteurs, des zones et des espaces de production/transformation

Produits concernés:

- > Légumes, fruits, fromages, boissons, viandes, poissons

Extraits

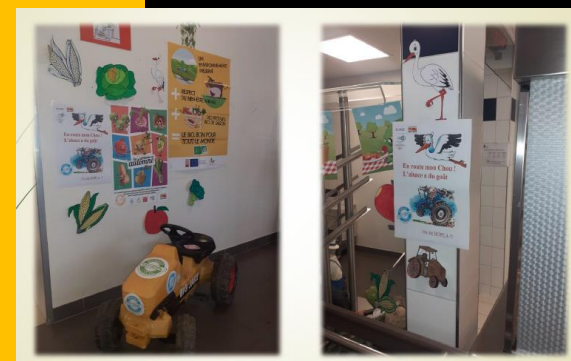


Avec nos partenaires

COLLEGE DE LA LARGUE
68580 - SEPOIS - LE-BAS

ANIMATION DU 15 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT
MANGER BIO ET LOCAL



Extraits



ACADÉMIE
DE STRASBOURG
Économie
Gestion



Du 12 au 18 octobre 2020

Le courrier de Madame La Rectrice du 15 janvier 2020 fait mention de l'opportunité de mettre en avant et à l'honneur durant la semaine du goût[®], des produits alsaciens.

Pour vous guider et vous permettre de transmettre votre fiche action, voici un ensemble de propositions.

Précision : l'action déclarée peut concerner un groupe d'élève (délégués de classe), une classe, un niveau, un service (internat, restauration), une section... donc pas nécessairement l'ensemble de l'établissement.

Propositions	Liens Web	Liens Web	
		Interne	Externe
Visite d'un marché de producteurs locaux			
Intervention d'un producteur local, d'un restaurateur, d'un transformateur			
Échanges à distance avec un producteur			
Confection d'un petit déjeuner alsacien			
Élaboration d'une recette alsacienne			
Mise en avant d'un plat alsacien, de mets alsaciens lors du service de restauration scolaire (flyer, badges...)			
Réalisation d'un mini reportage Produit ou Entreprise			
Valorisation d'un produit alsacien (affichette, reportage, slogan, diaporama, sélection d'images...)			
Visite/Rencontre d'un restaurant partenaire			
Confection d'un goûter, un dessert, une entrée (pour une classe, personnes âgées...)			
Dégustation de produits alsaciens			
Les sciences, l'histoire, la géographie (produit, personnalité, entreprise alsacienne...)			
Visite de jardins familiaux, ouvriers, de potagers associatifs...			
Création de fiches ou d'un livret numérique (PIX) de produits marqueurs alsaciens par saisons			

Avec nos
partenaires

Extraits



Avec nos
partenaires

la truite de la pisciculture du Heimbach
cuite à la cire d'abeille, chou farci, sauce riesling »

Sous la présidence d'Olivier Nasti, MOF
25 MARS 2019

1^{RE} ÉDITION
**TROPHÉE
Jean-Marc
KIENY**
L'ALSACE RECUISINÉE

CONCOURS DES
AUX ÉLÈVES
APPRENTISSAGE
ANNÉE DE FORMATION
HÔTELS RESTAURANTS

AVEC LE SOUTIEN DE



AOC ALSACE

- Créée en 1962
- Le vin porte en général le nom du cépage
- Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une **délimitation** rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
- Les vins sont embouteillés dans la **flûte typique** qui leur est réservée et, depuis 1972, obligatoirement **mis en bouteilles en Alsace.**

Extraits

Vis ton défi Vente
le 6 mai 2019

Concours Inter SEGPA - VDL

Épreuve Promouvoir

Date limite d'inscription 10 décembre 2018

5 prix

Des Lots pour tous

leVaisseau
AET
E.Leclerc

Extrait du concours

Épreuve Promouvoir

Au choix de l'équipe,

- Une entreprise locale
- Un produit local

Support : Diaporama

Commentaires assurés par le groupe des élèves en direct

Durée Max : 5 min

Avec nos
partenaires

Extraits

Avec nos
partenaires

LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

Le concept «Des recettes pour réussir» pour objectif de présenter de manière ludique, tous les métiers qui concourent au «repas gastronomique français», tel qu'il a été labellisé en novembre 2010 au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Il s'adresse aux collégiens, lycéens et étudiants souhaitant s'engager dans un projet professionnel dans l'un ou l'autre des métiers présentés.

La 10^{ème} édition de l'événement est soutenue par la Région Grand Est et co-organisée par l'Académie de Strasbourg, la Fedal (Fédération Alimentaire des Détaillants d'Alsace), la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Alsace, la Chambre de Métiers d'Alsace, les lycées professionnels et les CFA des métiers de l'alimentation, des arts graphiques et de la fleuristerie, les Organisations Professionnelles de l'alimentation et Alsace Qualité.

UN ITINÉRAIRE SAVOUREUX

PRÉSENTATION DU MENU

FA. GUTENBERG

1^{er} Août 2019
1^{er} Août 2019

ME, VERRERIE

et Dylan VANMAELE

Laura WAHL, Lauréate du Trophée KIENY

Coach: Jacques WIRRMANN,
Professeur de bar et de service et commercialisation
Lycée Alexandre DUMAS

ÉRITIF

et Dylan VANMAELE

Coach: Jacques WIRRMANN

AMUSE BOUCHE

BOULANGERIE

Fruitiers apéritif

AMUSE BOUCHE

CHARCUTERIE

Tripes autour du boeuf

Préparé par Nicolas ROHR et Frédéric ROHR

Coach: Anne SIGRIST,
Boucherie charcuterie SIGRIST à SCHLEITHAL

POISSON

POISSONNIER

Omble chevalier

Milène ROHMER, Candidate MAP 2020

Coach: Stéphane GRÉFFET, Cap d'Hég à Strasbourg

CUISINE

Omble chevalier, sauce au beurre blanc,

garnitures de saison

Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or

et Finaliste Meilleur Apprenti de France

Louis ARTHUR, 1^{er} Prix

Coach: Gilles LEININGER, surnommé «Le Viking»,

Le Jardin secret à La Wantzenau,

Vainqueur Trophée Mezza Foie Gras,

4^e Boucuse d'Or France

BOULANGERIE

Piccacio à Paris

Brian Mervin et Louis KNUTTI

Finalistes Meilleurs Jeunes Boulangers de France

Coach: José ARROYO

SOMMELIER

1^{er} Prix

Nicolas LETZELTER et Dylan VANMAELE

MAP Restaurant

Coach: Hervé SCHMITT,
Sommelier Ville LAUQUE ** Michelin

SERVICE

Maxime WAHL, Trophée Mille

Laura WAHL, Lauréate du Trophée KIENY

Coach: Serge SCHAAL,
Directeur de Restaurant de l'année,

La Fourchette des Ducs ** Michelin Obernai

VIANDE

BOUCHER

Décoque d'une culotte de boeuf,

séparation morceaux, mélange du rôti

Préparé par Nicolas ROHR, MAP Boucher Alsace

Coach: David MURAIL, Le costume d'or,

Boucherie-charcuterie-traiteur à Schiltigheim

CUISINE

Filet de bœuf en basse température,

garnitures de saison

Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or

et Finaliste Meilleur Apprenti de France

Louis ARTHUR, 1^{er} Prix

Coach: Gilles LEININGER, surnommé «Le Viking»,

Le Jardin secret à La Wantzenau,

Vainqueur Trophée Mezza Foie Gras,

4^e Boucuse d'Or France

BOULANGERIE

Pain aux verges

Brian Mervin et Louis KNUTTI

Finalistes Meilleurs Jeunes Boulangers de France

Coach: José ARROYO

SOMMELIER

1^{er} Prix

Nicolas LETZELTER et Dylan VANMAELE

MAP Restaurant

Coach: Hervé SCHMITT,
Sommelier Ville LAUQUE ** Michelin

SERVICE

Maxime WAHL, Trophée Mille

Laura WAHL, Lauréate du Trophée KIENY

Coach: Serge SCHAAL,
Directeur de Restaurant de l'année,

La Fourchette des Ducs ** Michelin Obernai

FROMAGE

FROMAGER

1^{er} Prix

Lucas LUTZ et Laurine WERNHER

BTS Restauration

Coach: Christelle LORHO, MOF Fromager

BOULANGERIE

Pain aux céréales

Brian Mervin et Louis KNUTTI

Finalistes Meilleurs Jeunes Boulangers de France

Coach: José ARROYO

SOMMELIER

1^{er} Prix

Nicolas LETZELTER et Dylan VANMAELE

MAP Restaurant

Coach: Hervé SCHMITT,
Sommelier Ville LAUQUE ** Michelin

SERVICE

Maxime WAHL, Trophée Mille

Laura WAHL, Lauréate du Trophée KIENY

Coach: Serge SCHAAL,
Directeur de Restaurant de l'année,

La Fourchette des Ducs ** Michelin Obernai

DESSERT

PÂTISSIER

Sobriété honoré aux saveurs antiques

Charline SCHWEYER, MAP Pâtissier Grand Est

Coach: Charlotte Bernardt, MAP Pâtissier,

Olympiades des Métiers, Domaine des Hauts de Loire

SERVICE ET CRÊPES FLAMBÉES

Nicolas LETZELTER et Dylan VANMAELE

MAP Restaurant

Maxime WAHL, Trophée Mille

Laura WAHL, Lauréate du Trophée KIENY

Coach: Serge SCHAAL

égast
salon professionnel

8-11 MARS 2020

STRASBOURG PALAIS DES CONGRÈS

egast.fr

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

L'Europe s'invente chez nous

Alsace Qualité
Vous êtes dans le vrai



Extraits

Approche pédagogique de notre sujet du jour

Signes d'identification de la qualité et de l'origine

Trois formations

Au cœur des établissements

Au plus près des formations

En lien avec les PFMP

En direct des partenaires



Appréciation finale

Lien

https://applications.ac-strasbourg.fr/heraeval/public/formulaire.php?NO_SESS=101928

Mme Marie Claire WOIMANT
INAO

Mme Catherine WIBERT
Alsace Qualité

M Philippe VIAIN
*Inspecteur de l'Éducation Nationale,
Enseignement technique
Économie-Gestion
Hôtellerie-restauration, Métiers de la
sécurité, Fleuristerie*