



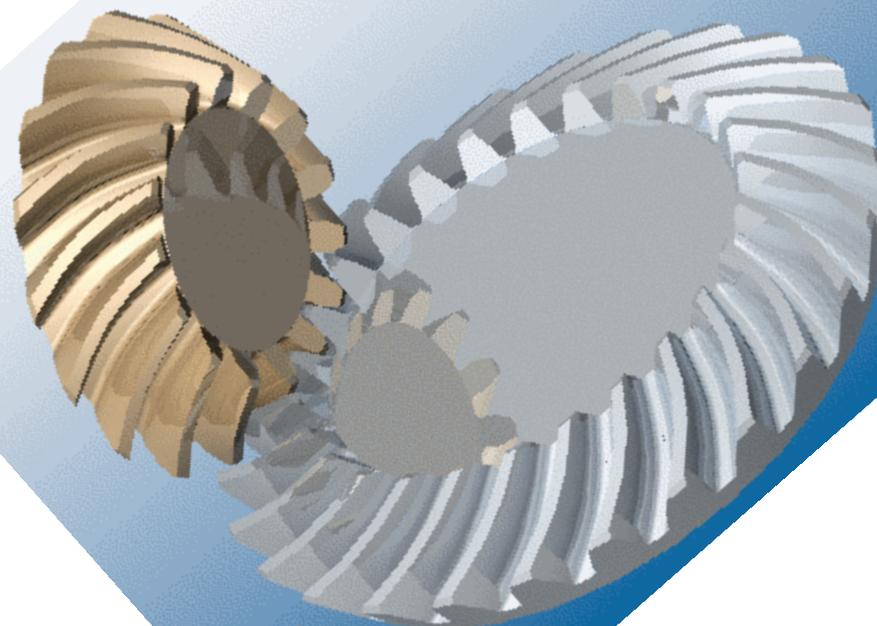
INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# 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*



*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

**AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

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 LABELLISÉS 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 laitiers
- 50 produits céréaliers
- 142 produits viticoles
- 434 produits transformés

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

**Labels institutionnels et commerciaux**

SIGLE LABELS INSTITUTIONNELS	SPECIFICITES DU LABEL	PRODUITS ALSACIENS
	L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est un signe français répondant aux exigences 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"> <li>→ Vins d'Alsace</li> <li>→ Vins d'Alsace Grand Cru</li> <li>→ Crémant d'Alsace</li> <li>→ Marc d'Alsace de Gewurztraminer</li> <li>→ Munster ou Munster Géromé</li> </ul>
	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"> <li>→ Vins d'Alsace</li> <li>→ Vins d'Alsace Grand Cru</li> <li>→ Crémant d'Alsace</li> <li>→ Munster</li> </ul>
	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"> <li>→ Les volailles fermières label rouge : poulet blanc, poulet jaune, poulet noir, dinde noire et chapon</li> <li>→ Escargots préparés</li> </ul>
	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"> <li>→ Les volailles fermières</li> <li>→ Miel d'Alsace</li> <li>→ Pâtes d'Alsace</li> <li>→ Choucroute d'Alsace</li> <li>→ Crème fraîche d'Alsace</li> </ul>

Extraits



# 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



# 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<sup>o</sup>: 2019-2020<sup>o</sup> | Classe<sup>o</sup>: 2<sup>de</sup> BAC-PRO-CUISINE/CSR<sup>o</sup>

Activité<sup>o</sup>: CO-INTERVENTION<sup>o</sup> | Nombre de séances<sup>o</sup>: 6h00<sup>o</sup>

Séquence n<sup>o</sup>: 1<sup>o</sup> | Durée<sup>o</sup>: 12h00<sup>o</sup>

Thème de la séance<sup>o</sup>: **La Madeleine au miel d'Alsace**

Compétences<sup>o</sup>: 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<sup>o</sup>: Maîtriser l'échange oral  
Maîtriser l'échange écrit  
Communiquer au sein d'une équipe à des fins commerciales

Prérequis<sup>o</sup>: PFMP  
Parcours de lecture sur différents supports (travail lexical)

Scénario pédagogique<sup>o</sup>: 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....



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/>)

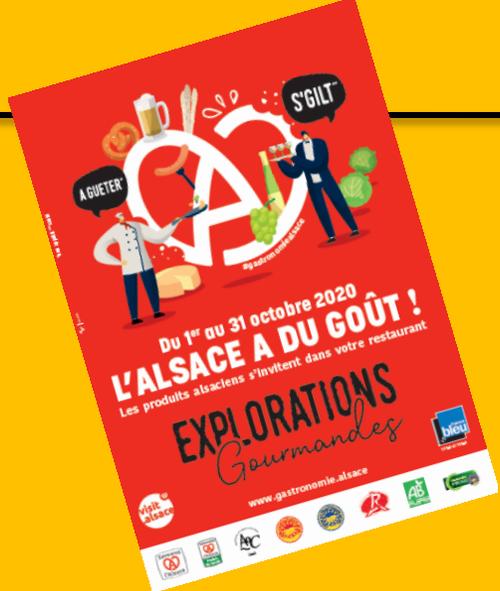
**Objectifs:**

- > 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 13 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			Externe
Intervention d'un producteur local, d'un restaurateur, d'un transformateur			Interne
Échanges à distance avec un producteur			Interne
Confection d'un petit déjeuner alsacien			Interne
Élaboration d'une recette alsacienne			Interne
Mise en avant d'un plat alsacien, de mets alsaciens lors du service de restauration scolaire (flyer, badges...)			Interne
Réalisation d'un mini reportage Produit ou Entreprise			Interne
Valorisation d'un produit alsacien (affichette, reportage, slogan, diaporama, sélection d'images...)			Interne
Visite/Rencontre d'un restaurant partenaire			Interne
Confection d'un goûter, un dessert, une entrée (pour une classe, personnes âgées...)			Interne
Dégustation de produits alsaciens			Interne
Les sciences, l'histoire, la géographie (produit, personnalité, entreprise alsacienne...)			Interne
Visite de jardins familiaux, ouvriers, de potagers associatifs...			Interne
Création de fiches ou d'un livret numérique (PIX) de produits marqueurs alsaciens par saisons			Interne

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<sup>RE</sup> 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**

VTDV  
SESSION  
2019

18 Collèges  
2 lycées

Ary  
professionnel

Date limite  
d'inscription  
10 décembre 2018

5 prix

Des Lots  
pour tous

leVaisseau  
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<sup>ème</sup> 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

**égast**  
salon professionnel

8-11 MARS 2020  
STRASBOURG PALAIS DES CONGRÈS  
egast.fr

### AMUSE BOUCHE

#### CHARCUTERIE

Œuvres autour du bœuf

**Prévisions MOÏSE et Préludes MOÏSE**

*Œuvre*

Coach: Anne SIGRIST, Boucherie charcuterie SIGRIST à SCHLEITHAL

### POISSON

#### POISSONNIER

Œuvre chevalier

**Milène ROHMER, Candidate MAP 2020**

Coach: Stéphane GRÉFFET, Cap d'Hég à Strasbourg

### CUISINE

Œuvre chevalier, sauce au beurre blanc, garnitures de saison

**Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or et Finaliste Meilleur Apprenti de France**

*Œuvre*

**Louis ARTHUR, Œuvre**

Coach: Gilles LEININGER, surnommé «Le Viking», Le Jardin secret à La Wantzenau, Vainqueur Trophée Mezza Foie Gras, 4<sup>e</sup> Boucuse d'Or France

*Œuvre*

**Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or et Finaliste Meilleur Apprenti de France**

*Œuvre*

**Louis ARTHUR, Œuvre**

Coach: Gilles LEININGER, surnommé «Le Viking», Le Jardin secret à La Wantzenau, Vainqueur Trophée Mezza Foie Gras, 4<sup>e</sup> Boucuse d'Or France

*Œuvre*

**Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or et Finaliste Meilleur Apprenti de France**

*Œuvre*

**Louis ARTHUR, Œuvre**

Coach: Gilles LEININGER, surnommé «Le Viking», Le Jardin secret à La Wantzenau, Vainqueur Trophée Mezza Foie Gras, 4<sup>e</sup> Boucuse d'Or France

*Œuvre*

**Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or et Finaliste Meilleur Apprenti de France**

*Œuvre*

### SOMMELIER

*Œuvre*

**Nicolas LETZELTER et Dylan VANMAELE**

MAP Restaurant

Coach: Hervé SCHMITT, Sommelier Ville LAUQUE \*\* Michelin

### SERVICE

**Maxime WAHL, Trophée Mezza**

**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 bœuf, séparation morceaux, mélange du rôti

**Prévisions MOÏSE, MAP Boucher Alsace**

Coach: David MURAIL, Le costume d'or, Boucherie-charcuterie-traiteur à Schiltigheim

### CUISINE

Œuvre beef en basse température, garnitures de saison

**Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or et Finaliste Meilleur Apprenti de France**

*Œuvre*

**Louis ARTHUR, Œuvre**

Coach: Gilles LEININGER, surnommé «Le Viking», Le Jardin secret à La Wantzenau, Vainqueur Trophée Mezza Foie Gras, 4<sup>e</sup> Boucuse d'Or France

*Œuvre*

**Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or et Finaliste Meilleur Apprenti de France**

*Œuvre*

**Louis ARTHUR, Œuvre**

Coach: Gilles LEININGER, surnommé «Le Viking», Le Jardin secret à La Wantzenau, Vainqueur Trophée Mezza Foie Gras, 4<sup>e</sup> Boucuse d'Or France

*Œuvre*

**Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or et Finaliste Meilleur Apprenti de France**

*Œuvre*

**Louis ARTHUR, Œuvre**

Coach: Gilles LEININGER, surnommé «Le Viking», Le Jardin secret à La Wantzenau, Vainqueur Trophée Mezza Foie Gras, 4<sup>e</sup> Boucuse d'Or France

*Œuvre*

**Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or et Finaliste Meilleur Apprenti de France**

*Œuvre*

**Louis ARTHUR, Œuvre**

Coach: Gilles LEININGER, surnommé «Le Viking», Le Jardin secret à La Wantzenau, Vainqueur Trophée Mezza Foie Gras, 4<sup>e</sup> Boucuse d'Or France

*Œuvre*

**Valentin Meyer, Cordon Rouge d'Or et Finaliste Meilleur Apprenti de France**

*Œuvre*

**Louis ARTHUR, Œuvre**

Coach: Gilles LEININGER, surnommé «Le Viking», Le Jardin secret à La Wantzenau, Vainqueur Trophée Mezza Foie Gras, 4<sup>e</sup> Boucuse d'Or France

*Œuvre*

### SERVICE

**Maxime WAHL, Trophée Mezza**

**Laura WAHL, Lauréate du Trophée KIENY**

Coach: Serge SCHAAL, Directeur de Restaurant de l'année, La Fourchette des Ducs \*\* Michelin Obernai

### FROMAGE

#### FROMAGER

*Œuvre*

**Lucas LÜTZ 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

*Œuvre*

**Nicolas LETZELTER et Dylan VANMAELE**

MAP Restaurant

Coach: Hervé SCHMITT, Sommelier Ville LAUQUE \*\* Michelin

### SERVICE

**Maxime WAHL, Trophée Mezza**

**Laura WAHL, Lauréate du Trophée KIENY**

Coach: Serge SCHAAL, Directeur de Restaurant de l'année, La Fourchette des Ducs \*\* Michelin Obernai

*Œuvre*

### 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 Mezza**

**Laura WAHL, Lauréate du Trophée KIENY**

Coach: Serge SCHAAL, Directeur de Restaurant de l'année, La Fourchette des Ducs \*\* Michelin Obernai

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](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*