

CONCOURS DÉPARTEMENTAUX « MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE » et « MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE »

Epreuves départementales à la CMA du Gard

La Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers du Gard organise les sélections départementales des concours du « Meilleur Croissant au beurre » et de la « Meilleure Baguette de Tradition Française ». L'objectif de la réalisation de cette compétition est de mettre en valeur la boulangerie artisanale dont la baguette de pain avait été inscrite au patrimoine UNESCO en 2022. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard est ravie d'accueillir les épreuves départementales, le 7 mars 2024 ! En tant que centre de formation des apprentis en boulangerie-pâtisserie, l'IRFMA 30 proposera son concours dans la catégorie apprentis boulangers « QUAND LES APPRENTIS SE CONFRONTENT AUX PROFESSIONNELS !! », ce même jour.



Nîmes, le 26 février 2024 : La Fédération des Artisans Boulangers et Pâtissiers du Gard organise les concours de la « Meilleure Baguette de Tradition Française » et du « Meilleur Croissant au Beurre » le jeudi 7 Mars 2024. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard, 904 avenue Maréchal Juin à Nîmes, accueillera les candidats artisans boulangers - pâtissiers pour les épreuves départementales selon les modalités du concours. Ces deux compétitions s'adressent aux professionnels artisans du secteur de la boulangerie-pâtisserie, les vainqueurs de chaque concours participeront aux concours régionaux qui se dérouleront le lundi 25 mars 2024 à Perpignan, en tant que représentants de notre département. La mise en place de ce type de concours a pour réelle volonté de valoriser les savoir-faire ancestraux de la boulangerie/pâtisserie artisanale, symbole dans la gastronomie française à travers le monde.

Concours des apprentis de l'IRFMA 30 : « QUAND LES APPRENTIS SE CONFRONTENT AUX PROFESSIONNELS !! »

- Nos candidats en CAP Boulangerie, tous apprentis de l'IRFMA 30,
- Concours de 10h à 15 heures, dans les laboratoires boulangerie de l'établissement pour le titre du « Meilleur Croissant au Beurre » catégorie « *apprenti* »,
- Productions présentées avec celles des professionnels,
- **Résultats de ce concours seront prononcés à 15 h 00, en même temps que ceux des épreuves professionnelles.**

L'IRFMA 30 fait sa JPO :

Rappel : Notre IRFMA 30 organise sa traditionnelle Journée Portes Ouvertes **le samedi 9 mars 2024 de 9h00 à 13h00 !**

Contact presse - Service Communication

Julie MERINO 06.30.18.47.78 julie.merino@cma-gard.fr / Marilyn GAGLIARDONE 04.66.62.80.71 marilyn.gagliardone@cma-gard.fr