

## Les meilleurs apprentis des arts de la table et du service en concours

Mardi 16 mai, le lycée professionnel Hélène-Boucher, qui forme des élèves aux métiers de la restauration, organisait le concours départemental et régional du meilleur apprenti des arts de la table et du service, un concours qualificatif pour la finale nationale.

### Organisé par la Société des meilleurs ouvriers

Ce concours a pour ambition de transmettre aux jeunes une culture artistique et technique, afin d'assurer la pérennité de savoir-faire irremplaçables et de les doter de moyens incontestables de réussite. Il s'adresse à des niveaux CAP, BEP, Bac professionnel, provenant d'établissements publics, privés, apprentis en CFA ou en alternance chez des maîtres d'apprentissage.

Il est organisé par la Société des meilleurs ouvriers de France sous l'égide du ministère de l'Éducation nationale et du ministère de l'Arti-



Les candidats et le jury au lycée professionnel Hélène-Boucher. Photo Progrès/Carlos SOTO

sanat, du commerce et du tourisme.

« Un concours qui n'aurait pas pu se faire sans l'implication de Rémy Alix, directeur délégué aux formations qui a su mobiliser tout l'établissement pour la réussite de cet événement », a tenu à rappeler Pierre-Alain Sebert, proviseur du

lycée vénissien.

Mardi 16 mai, six candidats devant un jury, présidé par Gérard Gouvernayre MOF 1991 et composé de professionnels d'enseignants dans lesquels figurait Jacotte Brazier, petite fille d'Eugénie Brazier, ont passé huit épreuves.

Le stress du départ a fait vite la

place aux gestes professionnels. C'est Elena Calzati de l'Institut Paul-Bocuse, en première année CAP cuisine qui l'emporte largement. Médaillée d'or départementale et régionale, Elena sera présente en finale nationale qui aura lieu le 23 octobre à Paris.

De notre correspondant Carlos SOTO

### Elena Calzati, médaillée d'or



Elena Calzati. Photo Progrès/C.S.

Elena Calzati, 16 ans, en première année de CAP cuisine au campus Lyfe de Groisy (Annecy) était au-dessus du lot. « Pour moi, c'est un dépassement de soi et ma manière de remercier mon entreprise où je suis en alternance. À plus long terme, j'aimerais ouvrir mon propre hôtel-restaurant à l'étranger. »