

Extrait du Lycée professionnel des Métiers François Mitterrand - CHATEAU CHINON

<http://lyc58-fmitterrand.ac-dijon.fr/?Coupe-de-France-des-Ecoles-2016>

Coupe de France des Écoles 2016

- Formations
- Pâtisserie - Boulangerie
- BAC PRO boulangerie-pâtisserie 3 ans

Date de mise en ligne : jeudi 3 décembre 2015

Description :

La Coupe de France des Ecoles est un concours de Boulangerie Pâtisserie regroupant une équipe de trois élèves dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie et de la viennoiserie.

Copyright © Lycée professionnel des Métiers François Mitterrand -
CHATEAU CHINON - Tous droits réservés

La section Boulangerie Pâtisserie du lycée s'est inscrite à la présélection de la coupe de France des écoles.
La sélection s'est faite sur photos d'oeuvres réalisées au lycée.
Deux équipes étaient engagées.

Les TMBP, composés de Juliette GUILLANEUF (Pâtisserie), Joana PICHALSKA (Viennoiserie), Clément JOYEUX (Boulangerie) et Quentin MEHAULT (remplaçant), épaulés par Denis BONNEAU en boulangerie et Loïc MALTERRE en pâtisserie, n'ont malheureusement pas réussi à se qualifier dans les six meilleurs équipes retenues pour février prochain. Avec deux très belles pièces sur le cirque et sur les jeux olympiques, ils arrivent septièmes et se placent en suppléants pour le concours.





Les 1MBP quant à eux, composés d'Amélie BLANC (Pâtisserie), Maxime LEHMANN (Viennoiserie), Thomas BREGGER (Boulangerie) et Sarah GUILLEMIN (remplaçante) épaulés par Thierry BEUDET en boulangerie et Loïc

Coupe de France des Écoles 2016

MALTERRE en pâtisserie, se sont qualifiés dans les neuf équipes sélectionnées pour la finale. L'aventure continue donc pour eux les 5, 6 et 7 février 2016 au hall des expositions de Paris-Nord Villepinte lors du salon de la boulangerie pâtisserie Â« Européen Â».