

UNE SOIREE AVEC LES PROFESSIONNELS

Le 17 octobre 2022, le GRETA CFA accueillait environ 80 professionnels au restaurant d'application afin de mettre en avant le travail des apprentis, de consolider les relations entre le monde des entreprises et le CFA.

Les BP 1^{ère} année Cuisine et leur formateur Chef Renaud ont préparé pour cette soirée, un buffet avec des pièces salées et sucrées, une brouillade et un tataki de bœuf, servis par les BP 1^{ère} année ARTS du Service et la Commercialisation et de leur formatrice Madame Brenner.

Jérémy Lauilhé MOF Barman 2023 a répondu présent à l'invitation du CFA en animant un atelier bar pour l'ensemble des apprentis serveurs.

Deux apprentis ont été sélectionnés pour réaliser les cocktails proposés, une sangria blanche et un thé glacé.

Une belle soirée d'échanges et de convivialité à renouveler.



L'APPRENTI FACE AU VEAU ET A LA CREPE SUZETTE

Les apprentis BP 1^{ère} année du GRETA CFA de Dax et les élèves du Lycée Jean D'Arcet de Aire sur l'Adour ont cuisiné le tendron de veau et le choudou, les serveurs ont flambé, à la mandarine Impériale les crêpes Suzette aux côtés de Jean COUSSAU, Chef doublement étoilé du Relais de la Poste à Magescq. En effet, en partenariat avec le Rotary Club de Dax (instigateur de ce concours), celui-ci se déroule en 2 parties (Hiver et Printemps) dans la cuisine et restaurant du GRETA CFA, 4 trios d'apprentis, composés de deux cuisiniers et un serveur par groupe, se sont affrontés autour de la cuisson du veau, de la préparation des crêpes Suzette ainsi que sur l'argumentation commerciale et l'accord mets vins, sous la houlette des formateurs du CFA, Catheline BRENNER (restaurant) et Xavier Renaud (cuisine).

A l'issue de cette épreuve, chaque trio présentait leur assiette devant un jury de six personnes, composé de Jean COUSSAU Chef Etoilé et Président du jury, Thierry Bertherlier propriétaire du Moulin de Poustagnacq à St Paul les Dax, Jérôme Destruhaut animateur France Bleue Gascogne, Madame Lopez et une auditrice France Bleue.

Au terme de cette première journée de concours, un classement provisoire a été établi et se poursuivra au mois d'avril sur le thème produit des Landes parrainé par le Chef étoilé Alain Dutournier, présent pour l'occasion et Président d'honneur.

Quel que soit le résultat du classement, tous les participants ont pris plaisir à cuisiner la recette imposée (ce qui sortait de leur ordinaire), à argumenter le choix des vins, la mise en avant des plats, le flambage en salle face au jury et ils en sont tous ressortis enrichis de cette expérience et des échanges avec les professionnels.

Une suite prometteuse pour poursuivre ce concours en Avril.

Un repas de gala aura lieu à l'Hôtel du Splendid pour la clôture de ce concours et la remise des prix aux vainqueurs.

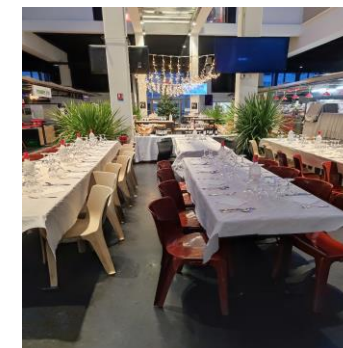


CONCOURS DES CHEFS AUTOUR DU FOIE GRAS

Les CAP 2^{ème} année de Chef RENAUD ont eu la chance de cuisiner en présence de grands chefs pour réaliser des entrées, plats et desserts autour du foie gras. Pendant deux jours ils ont partagé l'expérience de Monsieur WILHEM (Restaurant Atrium Café), Monsieur STAFRACH (restaurant Bernie et Vincent Table Gourmade) Monsieur TAKVORIAN (Restaurant La Fabrique Cuisine ouverte), Monsieur PICHARD (Restaurant Jean des Sables), Monsieur DUVIN (Chambre des métiers la cité du goût) Monsieur BONNAL (la maison de Pierre)

Ensuite un repas à base de foie gras élaboré par les élèves du CFA de Dax et servi par les apprentis CAP 2^{ème} année de Madame BRENNER et DOIZY CAZANAVE et imaginé par 6 chefs landais accompagnés par Jean Coussau, était proposé à 80 personnes aux Halles de Dax au prix de 35 euros vins compris. Cette soirée caritative était organisée par le Lions Club Gastronomie dont les bénéfices étaient reversés au CFA, pour l'achat de verrerie.

Lors de cette manifestation Jean Coussau a fait une démonstration de préparation et dégustation du foie gras très appréciée par tous les invités. Une belle expérience à renouveler pour les apprentis.



ROUTES DE L'ORIENTATION

Du 25 au 28 janvier ont eu lieu les Routes de l'Orientation à Pontonx, où le CFA de Dax présentait ses formations en Cuisine et Restaurant. Les apprentis du Centre de Formation avaient pour mission de préparer et servir le cocktail d'inauguration du mercredi midi. Chef MORLIGHEM et ses Titre Pro étaient chargés de la confection de pièces salées et sucrées pour une soixantaine de personnes. Les CAP 1^{ère} année de Cheffe FRECHES en cuisine et Madame DOIZY CAZANAVE en service, se sont chargés de la mise en place et du cocktail, avec leurs formatrices.

