



La troisième édition « Les GRETA ont des talents », concours culinaire des stagiaires en formation continue des 3 académies de la Région Ile-de-France, organisé cette année par l'académie de Créteil – Greta MTE 93 a eu lieu le 27 mars 2018, au Lycée François Rabelais à DUGNY (Seine-Saint-Denis) en présence du parrain, le chef Damien (750g.com).

La troisième édition de cette manifestation inter-académique qui met en lumière les savoir-faire et les talents de notre réseau en matière de formation professionnelle a mis en compétition 24 candidats, stagiaires de CAP Cuisine et CAP Pâtisserie, en formation dans les Greta de la filière Hôtellerie-restauration d'Ile-de-France.



Vincent Ruffin, adjoint à la formation des adultes, représentant la DAFPIC de Créteil, Nathalie Gautier, et Mme Dominique Gobetti, proviseur du Lycée François Rabelais, ont souligné la qualité de cet évènement, et remercié l'ensemble des équipes qui en ont permis la réalisation, et notamment Fabrice Dervin, Directeur Technique, Indrit Poni Conseiller en formation continue, les membres du jury ainsi que les généreux sponsors.

La présence des personnalités associées à la remise des prix témoignait également de l'importance que revêt ce concours : Gilles Neuviale, Directeur Académique Adjoint de Seine-Saint-Denis et M. Vella adjoint pour la zone Le Bourget-Dugny - Drancy - représentant du Préfet, Monsieur Pierre Bodenant, DAFPIC de Paris, et Monsieur Framery, inspecteur de la filière, ainsi que les professionnels dont au premier plan, le Chef Damien.

Ce dernier s'est fait porte-parole de tous pour exprimer son plaisir à participer à cette journée et remercier les concurrents pour leur engagement, leur concentration et la qualité des productions réalisées dans le temps limité qui leur était imparti. « J'ai beaucoup reçu et apprécie de pouvoir rendre, lorsqu'une occasion m'en est donnée, pour soutenir les jeunes qui méritent d'être aidés et encouragés », a déclaré Chef Damien lors de son intervention.

Les gagnants du concours :

1^{er} prix PÂTISSERIE : Julien THOMAS
(Greta MTE94)

1^{er} prix CUISINE : Anthony ATEKIAN
(GRETA METEHOR)



Je tiens tout particulièrement à remercier et féliciter les équipes des établissements dans lesquels sont dispensées ces formations dans les Greta de notre académie, le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration François Rabelais à Dugny, le collège Elsa Triolet à Champigny-sur-Marne, ainsi que le Lycée Antonin Carême à Savigny-le-Temple.

Merci également à Philippe Hodier, animateur du domaine HRT, aux conseiller-ère-s en formation continue qui encadrent ces formations, aux formateurs, coordonnateurs et assistantes, pour leur dévouement dans la préparation et l'accompagnement des candidats.



Compositions florales réalisées pour l'occasion par les stagiaires CAP Fleuriste, en formation au Greta MTI93.



Les Greta ont bien DES TALENTS !

Félicitations !!!

Nathalie GAUTIER – DAFPIC de Créteil
28-03-2018