

Deux jeunes du Cifca décrochent le titre de Meilleur(e) Apprenti(e) de France Crèmerie-Fromagerie 2024

Lundi 27 mai, la Maison du Lait à Paris a accueilli la finale du concours MAF Crémier-Fromager 2024. Cette compétition, qui met en lumière le savoir-faire des jeunes fromagers, a vu Margaux BATS et Marius VERDOT, deux apprentis du Cifca, décrocher le prestigieux titre de Meilleur(e) Apprenti(e) de France Crémier-Fromager 2024. Ils se sont distingués parmi 9 candidats venus de toute la France.

Les candidats ont été mis à l'épreuve lors de 4 défis :

- un questionnaire de culture fromagère suivi d'une dégustation à l'aveugle,
- la confection d'un plateau répondant à un énoncé dévoilé le jour du concours,
- la préparation d'une assiette de 3 fromages s'accordant à une boisson dévoilée le jour du concours
- une séance d'identification de fromages : 10 fromages sans étiquette à identifier à vue d'œil

Margaux et Marius ont su faire preuve de maîtrise et de gestion des émotions pour montrer leurs connaissances et mettre en pratique toutes les compétences acquises durant leur formation au CFA et en entreprise. Ce titre est un véritable tremplin pour leur future carrière.



Margaux BATS, 23 ans - En formation au Cifca Toulouse et en apprentissage à la Fromagerie L'Epicurium à La Rochelle

« C'est une superbe expérience, un challenge personnel pour donner le meilleur de soi-même. Je tiens à remercier Christelle Roulin, qui m'a encouragée à participer. J'ai peu confiance en moi, donc je suis vraiment contente qu'elle m'ait accompagnée. »



Marius VERDOT, 17 ans - En formation au Cifca Paris et en apprentissage à La Fromagerie Verdot à Villemoisson-sur-Orge

« Je suis vraiment très heureux, cela représente des mois de préparation au Cifca ou chez moi. Le début était assez stressant, mais une fois installé dans la salle, tout s'est très bien déroulé. L'épreuve que j'ai préférée est celle de la réalisation du plateau. »

À propos du Cifca

Fondé en 1955, le Cifca est une association portée par trois fédérations professionnelles des commerces de l'alimentation. Son offre de formations en alternance, allant du CAP au Bachelor, en passant par le CQP, couvre les besoins variés des futurs professionnels du secteur alimentaire. En constante évolution, le Cifca s'adapte aux besoins du marché tout en restant fidèle à sa vocation initiale de former les talents de demain. www.cifca.fr