

Ils s'affrontent pour le titre du meilleur apprenti de France

Le concours annuel "Un des meilleurs apprentis de France" a fait une escale au lycée hôtelier hier. Parmi les candidats, six Sisteronais et deux Manosquins se sont affrontés dans huit épreuves.

Les mains dans le dos, l'air concentré, et vêtu d'un costume noir, Tom Senes, en première filière sciences et technologies de l'hôtellerie (STHR) s'entraîne depuis près de deux mois pour le concours annuel "Un des Meilleurs apprentis de France" organisé au lycée hôtelier de Sisteron. Et ils étaient huit hier à s'affronter pour cette compétition sur le thème général de la commercialisation et du service en bar-restaurant.

Des compétences bien spécifiques

Ce thème regroupe des compétences professionnelles très spécifiques : la prise d'une commande (en français et en anglais), la préparation d'un cocktail, la décantation d'un vin, la connaissance de fromages et leur service, la préparation d'un thé, le flambage d'un fruit au dessert, la présentation de la table ou encore la connaissance d'une entreprise. Durant toute la matinée, chaque candidat a passé huit épreuves de 20

minutes chacune face à un jury constitué essentiellement des Meilleurs ouvriers de France, forcément très exigeants quant à la qualité des prestations.

Pour le jeune homme de 18 ans, il est l'heure de préparer un cocktail au bar sur le thème des Jeux olympiques. "Nous connaissions le thème avant ce matin et nous nous sommes entraînés. Nous avons des produits imposés", sourit Tom quelques minutes avant le début de cette épreuve.

Face à lui, deux juges qui lui demandent notamment d'expliquer le choix de son cocktail. "Mon cocktail se nomme le flambeau et il est à base de jus de fraise, de jus de mandarine, de liqueur de rose et de Lillet, un apéritif à base de vin", dit-il timidement en continuant sa préparation. Avant d'ajouter : "Ma boisson se déguste principalement avant le déjeuner pour ouvrir l'appétit des clients". Avec son cocktail, l'élève avait préparé un support tricolore pour exposer sa réalisation.

Éloïse FINE
efine@laprovence.com



Tom Senes, en première filière sciences et technologies de l'hôtellerie (STHR), a présenté son cocktail intitulé "le Flambeau" aux couleurs des Jeux olympiques. /PHOTO ERIC CAMOIN