

Les Charcutiers Traiteurs en formation pour des menus de fêtes gourmands !

CARTE DE FIN D'ANNÉE

12 & 13 Octobre 2016

*Animé par
Thierry BAUCHER
& Jauffrey MAUVIGNEY*

MOF Charcutiers Traiteurs

Se former tout au long de sa vie pour innover au quotidien

Créée en 1969 par la CNCT comme école nationale de la charcuterie, aujourd'hui le CEPROC forme chaque année plus de 800 apprenants à tous les métiers de bouche et à tous les niveaux de qualification.

Le CEPROC a développé une offre de stages de perfectionnement que ce soit en hygiène ou en fabrication. Il répond ainsi à l'envie des artisans charcutiers traiteurs de moderniser leurs outils de production afin de rester compétitifs et de proposer des produits toujours plus innovants !



18 professionnels du Limousin présents



Sous l'impulsion de M. Pascal LE HECH, Président de la région Limousin et administrateur de la Confédération Nationale Charcutiers Traiteurs, le CFA le Moulin Rabaud de Limoges, 104 Rue de St Gence accueille le mercredi 12 et jeudi 13 octobre les 18 professionnels inscrits au stage CARTE DE FIN D'ANNÉE.

Au programme, découverte de nouveaux produits et nouvelles idées pour surprendre leurs clients à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Des intervenants Meilleurs Ouvriers de France Charcutiers Traiteurs

Thierry BAUCHER vient d'une lignée de charcutiers traiteurs. Il quitte sa région natale du Midi-Pyrénées pour rejoindre le CEPROC, Ecole Nationale des Charcutiers Traiteurs.

Durant 15 ans, le chef d'entreprise organise les plus grandes réceptions ; animé par une insatiable quête d'excellence, il décroche le prestigieux titre de « Meilleur Ouvrier de France » en 1986. Depuis 1990, cet acharné de travail officie comme « Jury du Concours un MOF ». Grand professionnel qu'il est, il reprend la gérance d'un restaurant à Avignon - Les Cinq Sens, devenue aujourd'hui une adresse incontournable pour ceux qui cherchent l'excellence.



Jauffrey MAUVIGNEY n'échappe pas à la règle. Fils de Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur, il a grandi entouré des produits de charcuterie. Son CAP Charcutier Traiteur obtenu en 2012, il enchaîne les concours. 6ème au concours des Jeunes Espoirs, puis lauréat au concours des Chefs Charcutiers et Traiteurs en 2013, il devient le plus jeune Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur en 2015.

Seuls charcutiers traiteurs père et fils MOF en activité en France, Jauffrey MAUVIGNEY partage sa passion de la profession avec ses clients et confrères.