LE SALON DE BOULANGERIE et DE LA PATISSERIE
ANTILLES GUYANE DU 17 AU 20 OCTOBRE 2022 GUADELOUPE
TERMINALE Bac Pro Boulangerie Patisserie

OBJECTIFS GENERAUX :

- Découvrir l'organisation d'un salon
- Apprécier les nouveaux équipements du métier, les nouvelles farines
- Travailler en autonomie : être capable de produire 10 baguettes, 10 croissants dans le cadre d'un concours (entre élèves et apprentis martiniquais et guadeloupéens)
- Découvrir et rencontrer les acteurs du métier : présence de Mr Xavier HONORIN (champion du monde de la boulangerie). Savoir apprécier ses conseils
- Savoir être et bien vivre ensemble (élèves et enseignants)
- Connaitre un lieu de mémoire et de culture : musée du cacao
- Comprendre et visualiser la réalisation du bâton « Kako »
- Appréhender une région, sa diversité la GUADELOUPE
- Ouvrir le lycée sur son environnement proche, caribéen et international

Du 18 au 20 octobre 2022 s'est tenu le salon Antilles Guyane de la boulangerie au Complexe World Trade Center à Jarry en Guadeloupe à l'initiative des entreprises Bongard et JMG qui fêtaient respectivement leur 100 et 10 ans ; toutes deux équipementières en matériel et produits de boulangerie.

LES OBJECTIFS DU SALON : La Boulangerie et la Pâtisserie en fête

- Célébrer les anniversaires et continuer la collaboration avec leurs partenaires et clients, les fournisseurs, les services financiers les boulangers martiniquais et guadeloupéens
- Permettre d'apporter tous les contacts, les renseignements et les prestations autour du métier

- Présenter les technologies modernes du métier, de nouveaux matériels exemples Watercut (machine qui coupe avec la pression de l'eau) de nouvelles transformations du blé. (Son de blé, remoulage de blé, farine de blé), la bicyclette à smoothies. La vingtaine de stands présents a attiré un large public de connaisseurs.

- Montrer les nouvelles techniques de productions et de nouvelles recettes (viennoiseries colorées

- Démonstration de Xavier HONORIN champion du monde de la boulangerie (pains hamburgers, pains viennois au chocolat, crumble aux fruits et au chocolat blanc)

Pains au chocolat et croissants colorés

Le travail du sucre

Des élèves attentifs devant la démonstration du crumble au chocolat blanc de Xavier HONORIN

- Promouvoir, accentuer la formation professionnelle d'où l'idée du concours entre jeunes.

Maitre et apprenti : la formation est indispensable

« S'il n'a pas de d'apprentis le métier disparaitra, donc la formation professionnelle est une priorité ». Un métier de passionnés toutefois les apprentis ne s'investissent et l'abandonnent car on ne leur donne pas l'envie explique Xavier HONORIN. Ces propos ont été renforcés par les présidents des syndicats de boulangers de Martinique Mr BOJOLAIS et de Guadeloupe Mr Ramsani

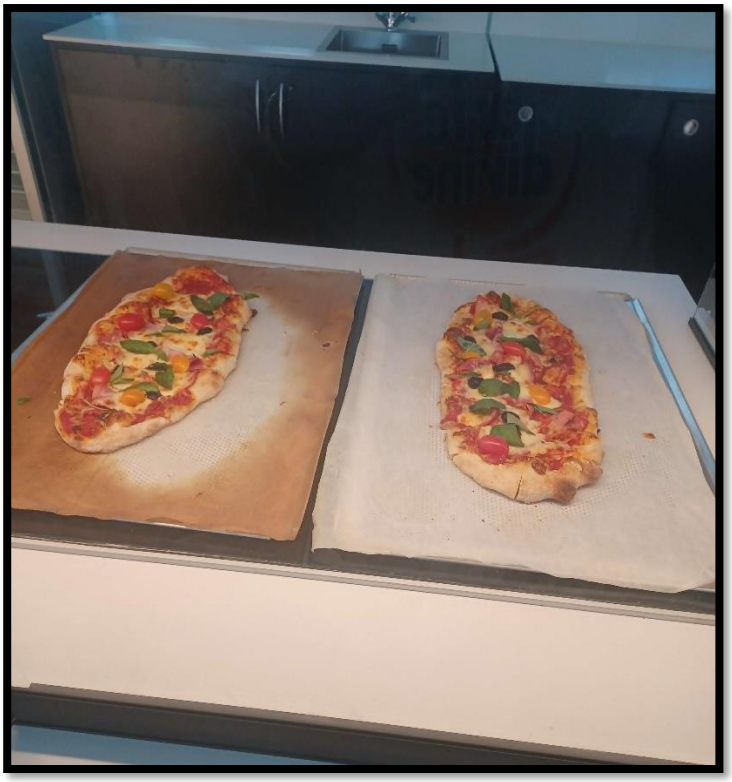
15 apprentis et élèves du CFA de Rivière Salée, de Guadeloupe, et du lycée Nord Caraïbe de Bellefontaine, du lycée hôtelier de Guadeloupe et de Raymond Neris se sont affrontés lors d'un concours de l'excellent jeune de la meilleure baguette et du meilleur croissant (le règlement étant préalablement connu de tous les participants).

Des apprentis récompensés et heureux

Les concurrents martiniquais étaient répartis sur plusieurs sites à Jarry et à Baie Mahaut par groupe de 3 et les Guadeloupéens dans leur laboratoire respectif. Nolan Touville travaillait sur le site du salon. Ses camarades l'ont supporté, encouragé durant les deux jours d'épreuve.

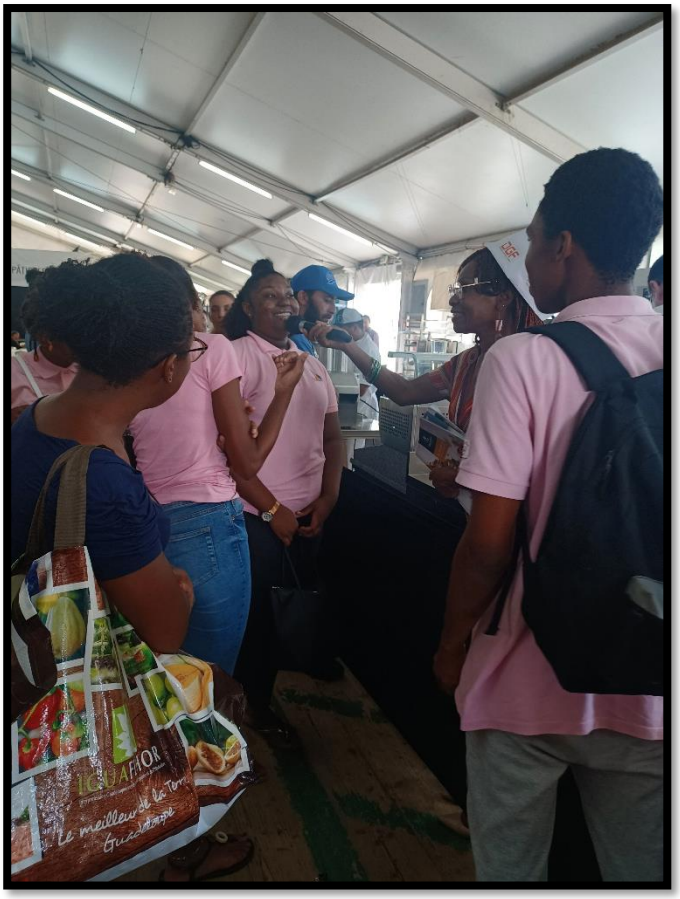
Nolan dans ses œuvres

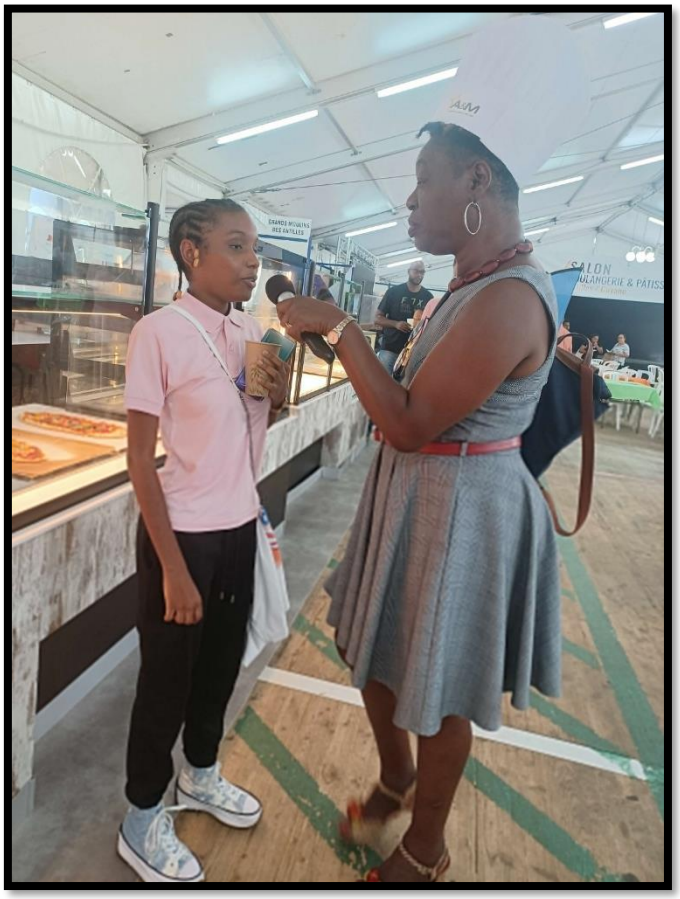
Dans l'ensemble, les organisateurs étaient satisfaits, une ambiance conviviale, et très chaleureuse, les invités ont gouté et apprécié tous les mets réalisés sur place par les chefs cuisiniers, boulangers et pâtissiers.



LE SALON EN IMAGES

Nous avons également représenté l'établissement sur le salon avec la tenue d'un stand durant deux jours





Interviews

Mr Xavier HONORIN champion du monde de boulangerie, Mmes CHAULVET et BEDACIER, Naulan TOUVILLE

CONCOURS

Les résultats

Le Lycée R NERIS remporte le 1er prix du classement général (catégorie établissement)

Prix individuel :

- Deuxième Noah ALONZEAU
- Troisième Nolan TOUVILLE
- Sixième Prescilla LADISLAS

VISITE DU MUSEE DU CACAO

Cette visite s'inscrit dans le cadre du projet académique du Cacao AC'CACAO

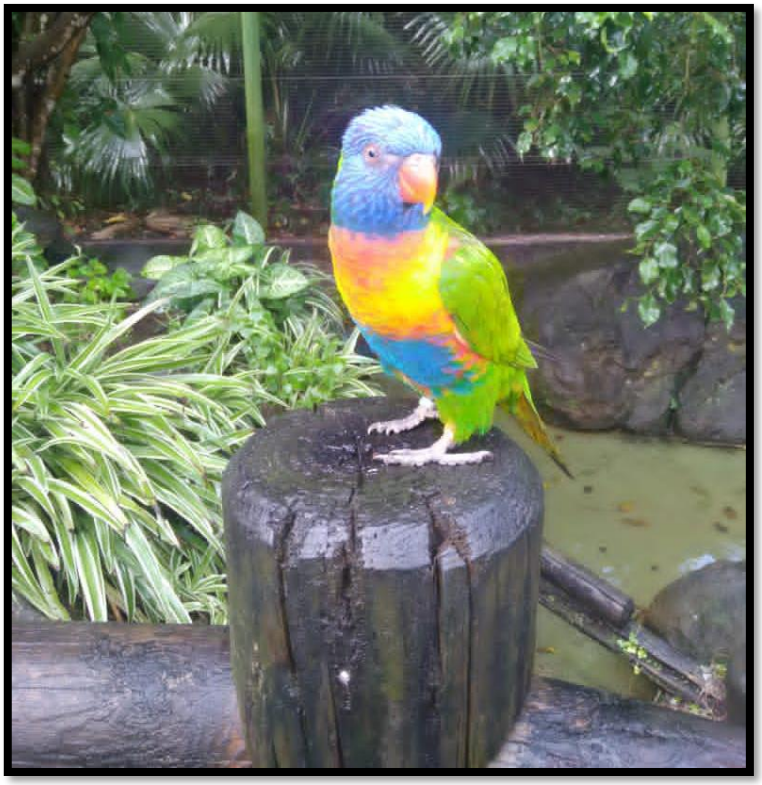
Balade ludique et instructive du jardin : connaissances (cartes sur les pays producteurs de cacao, les différentes espèces, la production, les méthodes de transformation du cacao en tablettes, démonstration d'un maitre chocolatier dans son laboratoire produisant des tablettes de chocolat croustillant) jeu (questions sur la cabosse, la différence entre le cacao et le chocolat, l'introduction de la cabosse en Espagne …)

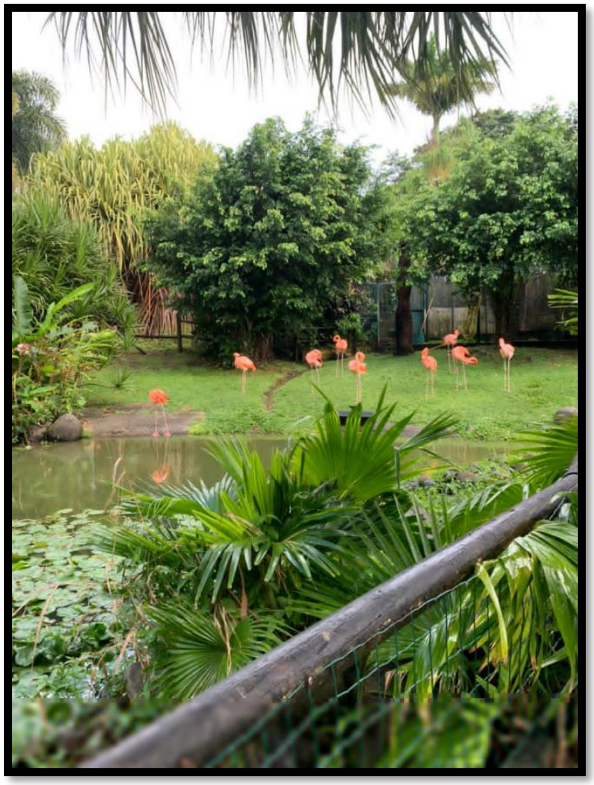
Démonstration de fabrication bâton Kako, dégustation de tablettes bois d'inde, de café de piment de quoi frétiller nos papilles gustatives, de chocolat boisson culturelle aux Antilles.

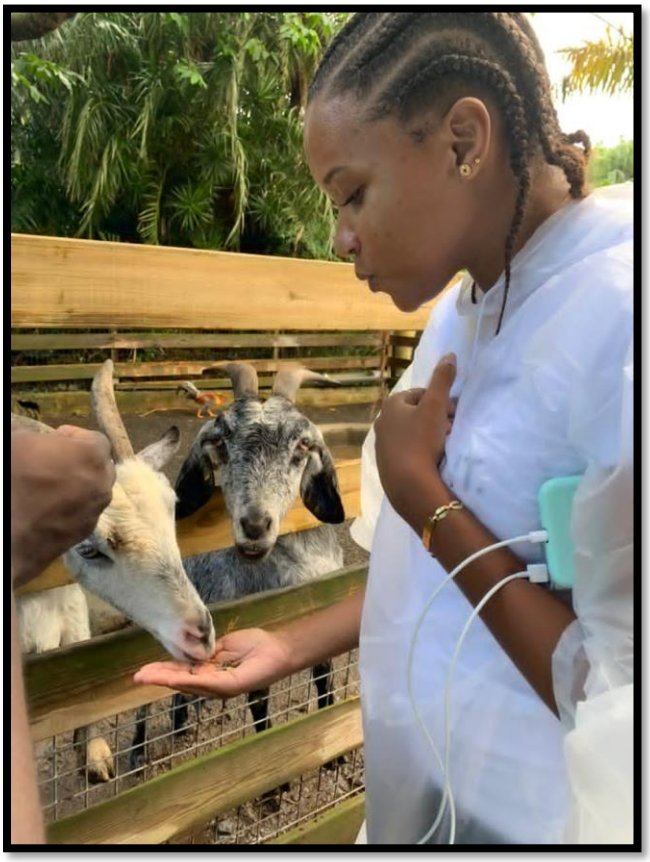
VISITE DU JARDIN BOTANIQUE DE DESHAIE

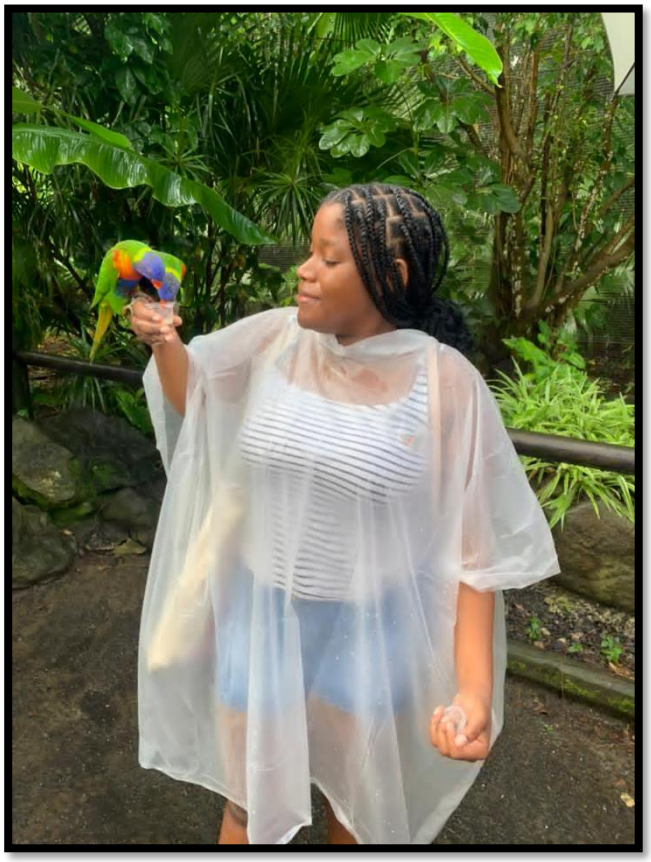
Découverte de la biodiversité de la Région Guadeloupe

Une belle randonnée ou les élèves ont pu admirer et nourrir les nombreux animaux (poissons flamants roses, oiseaux, perroquets, perruches…) ainsi que les sublimes fleurs et plantes tropicales.









CONCLUSION

Voyage pédagogique très enrichissant

Objectifs atteints (excellents résultats du concours, ouvrir le lycée sur l'extérieur)

Contacts établis entre les grands chefs Xavier HONORIN, le patron de BONGARD et nos collègues de spécialité (aides financières pour les salons en France à Paris et à Lyon, formation des élèves et des enseignants)

Elèves stimulés et motivés(connaissances, culture)

Très bon comportement des élèves (savoir être)

Relations très courtoises et cordiales entre élèves et enseignants ce qui augure une nouvelle dynamique pour la classe

Les élèves et les enseignants tiennent à remercier l'entreprise Clarté Divine qui a contribué au financement de cette belle épopée

+

Professeur pilote : Mme Aurély BEDACIER

Professeurs encadrants : MMES Christelle CHAULVET ET Dominique LARGEN/ DDFPT : MR Christophe JAY

Rédaction : Dorine TEDDOS/ Dominique LARGEN