

Concours de pâtisserie

Le jeudi 22 février 2018, au Lycée Professionnel Roberval de Breuil-le-Vert s'est déroulé un concours de pâtisserie organisé par la section de l'Oise de l'AMOPA (Association des Membres de l'Ordre des Palmes Académiques).



Ce concours s'inscrit dans le cadre des actions de l'AMOPA dans le but de valoriser les talents des élèves. Le cahier des charges a été élaboré en concertation avec l'équipe pédagogique de la section Boulangerie-Pâtisserie du lycée.

Les élèves de troisième année de Bac Professionnel devaient réaliser un gâteau aux couleurs des Palmes académiques, le violet.

Les saveurs de la violette, du cassis, de la mûre ou de la framboise ont été retenues par les candidats.



Le premier prix a été attribué au binôme ayant créé un gâteau recouvert d'un glacié de framboise, alliant croquant et moelleux, et cerclé des insignes des palmes académiques réalisés en chocolat blanc.



L'Amopa a récompensé les lauréats du concours avec des chèques cadeaux, monsieur le Proviseur du Lycée avec une coupe. Tous les candidats ont reçu des places de cinéma ; des couteaux de professionnels leur ont été offerts par l'établissement.



Un diner, en présence de monsieur Jacky Crépin, directeur académique des services de l'Éducation nationale, servi au restaurant d'application du lycée, clôtura cette manifestation. Les convives purent apprécier un repas digne d'un restaurant gastronomique et bien sûr, déguster en dessert les réalisations des élèves.

