

Les apprentis de la section boucherie de l'Ecole des Métiers du Gers à Paris



Les apprentis de la section boucherie de l'Ecole des Métiers du Gers à Paris

Ce sont 10 apprentis bouchers de seconde année ont arpenté les allées du Salon international de l'agriculture 2020 durant une semaine pédagogique encadrés par leurs formateurs Régine Desclaux Péré et Roland Boizot, organisateurs de ce séjour.

Cette semaine parisienne a été pour eux l'occasion de participer à un cours de pratique boucherie à l'Ecole nationale supérieure des métiers de la viande, d'effectuer des visites plus enrichissantes les unes que les autres : Salon de l'Agriculture, Marché international de Rungis, ... Et des moments détente ont clôturé la semaine : visite de Paris.

Les 10 apprentis et leurs formateurs ont porté fièrement les couleurs de l'apprentissage, de l'Ecole des Métiers et du Gers au salon de l'Agriculture, avec notamment la marinière gersoise. Ils ont rencontré le Président du réseau des CMA, Bernard Stalter, le Ministre de l'Agriculture, le Président de la Confédération de la Boucherie.

La formation boucherie a été ré ouverte en septembre 2018 à l'Ecole des Métiers du Gers. « C'est un réel succès avec 20 apprentis en formation sur les deux années, les professionnels du secteur sont ravis de cette formation dans le département. Elle a été soutenue par la Confédération de la boucherie », révèle Laëtitia Collado-Sanchez, responsable du service formation continue et communication à la Chambre des métiers.



boucher paris 2.jpg