

Matthieu Mestdagh, un parcours professionnel prometteur



Matthieu Mestdagh, un parcours professionnel prometteur

Matthieu Mestdagh, meilleur apprenti du Gers, ex aequo dans sa spécialité la boucherie.

Il partage fièrement cette reconnaissance avec son employeur Benjamin Vidou, boucher artisan à Miélan, à la boucherie du Coin.

Depuis un an et demi, Matthieu suit assidument les cours théoriques et exercices pratiques du Centre de formation des apprentis à Pavie une semaine par mois. Puis le reste de son temps professionnel permet une mise en pratique à la boucherie au service de la clientèle. Au mois de juin 2022, il obtiendra son CAP.

Il poursuivra alors pendant deux années supplémentaires à Agen sa formation scolaire en vue d'obtenir son brevet professionnel tout en se perfectionnant auprès de Benjamin Vidou, Julien et Clément, les deux salariés de la boucherie du Coin.

Pendant son temps libre, à son domicile à Mirande, il s'essaie à la cuisine avec en arrière-pensée une activité future de traiteur. Son projet professionnel devrait le conduire à terme à ouvrir sa propre boucherie.

Mais tenace, d'ici un an ou deux, il veut une revanche : il s'inscrira à nouveau au concours de meilleur apprenti.