

LA FILIÈRE SERVICE

SORT DE L'OMBRE

Lycée Nature et Services | MAF | Excellence

Deux enseignantes créent le concours du Meilleur Apprenti de France

La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, Marie-Ange Lemoine et Caroline Kovalik-Mahr respectivement, responsable pédagogique et enseignante en histoire géographie ont lancé la 1ère édition du concours le 4 mars 2020.

Des candidats de toutes les régions, de l'enseignement agricole et de l'éducation nationale

29 candidatures reçues du CAP petite enfance à la filière ASSP (accompagnement soins et services à la personne), en passant par le BAC Pro SAPAT (service aux personnes et aux territoires)

Finale nationale

Elle a eu lieu à Sannois le 10 février 2021. Pas moins de 10 candidats qui avaient obtenu une médaille d'or régionale et plus de 17 de moyenne. Au palmarès, une candidate de Nice, une de Jouy le Moutier et une de Saint Jean Sannois.

Coralie Bienaimé

C'est le nom de la candidate du lycée lycée Nature et Services Saint-Jean à Sannois qui a remporté la médaille d'or au concours des meilleurs

apprentis de France en 2021. Jeune fille interne de 17 ans; douce, bienveillante, réservée et discrète, elle a obtenu haut la main un CAPA SAPVER à Sannois avant d'entrer directement en 1ère SAPAT. Le concours, qui existe dans de nombreuses disciplines intègre désormais la filière service, qui est enfin mise en lumière car elle nécessite des qualités humaines et une réelle capacité de communication. L'excellence a tout à fait sa place dans les métiers des services à la personne. Des métiers essentiels, exigeants et qui peuvent concerner chacun de nous un jour ou l'autre.

Un concours qui met l'excellence à l'honneur dans la filière
« Accompagnement, Soins et Services aux personnes »





Le jury

Il est composé de meilleurs ouvriers de France et de professionnels principalement issus de partenariats locaux: la directrice adjointe de la crèche collective de Sannois, une assistante maternelle, une aide soignante de l'hôpital, un chef restaurateur, des personnes du groupe Korian qui gère de nombreux Ehpad en France. Le groupe Métro, grossiste en alimentation a financé toutes les denrées de l'épreuve de cuisine.

Les mots de Coralie :

« Tout le monde devrait participer à ce genre de concours, c'est une très bonne expérience. Je n'ai jamais imaginé être meilleure apprentie de France un jour. Comme quoi il faut toujours essayer et espérer. J'aurai sans doute davantage confiance en moi dorénavant. Je remercie tout particulièrement Mme Mahr et Mme Lemoine d'avoir créé ce concours qui nous permet ainsi d'être reconnu dans notre métier, et bien évidemment Mme Kaleta mon enseignante de pratique qui m'a tout appris »

Les épreuves du concours national

Un atelier cuisine:

Des recettes à choisir comme le bitok (plat russe), l'escalope de poulet forestière, la purée de céleri, la crème aux oeufs ou encore la marmelade de pommes étaient à réaliser en 2 heures.

Un atelier confort:

Pour la personne âgée: une réfection de lit complète avec un transfert de personne.

Pour la petite enfance: la préparation d'un biberon (âge tiré au sort)

La réfection de linge était aussi au programme du concours : il s'agissait de recoudre un bouton sur une chemise.

Il faut savoir que les élèves peuvent s'entraîner en amont car les sujets sont donnés à l'avance.

Edition 2021

le concours départemental et régional aura lieu au lycée agricole de Saint Jean Sannois **le 18 mars de 8h à 18h.**

Les inscriptions sont en cours.

Le sujet sera découvert le jour J. Chaque jury aura une grille d'évaluation qui mettra particulièrement l'accent sur l'aspect communication. Une vingtaine de jeunes ont déjà manifesté la volonté de participer.

