

BINÔMES GAGNANTS

Cuisine-service, une paire qui gagne ! Cette année, quatre élèves ont participé en binôme au concours Roellinger et au défi Georgette.



Melina et Dorine avec le chef Olivier Roellinger, et pendant l'épreuve.

En mars, **Dorine et Melina**, en BTS MHR en alternance, ont participé à la finale du **concours Olivier Roellinger**, qui vise à sensibiliser à la préservation des ressources de la mer, Mélina se classant à la 2e place en service.

« Nous avons la même envie, avec un thème qui nous a motivées, explique Dorine. On a fait un lien entre la cuisine et la salle en utilisant le même poisson, la dorade royale, et le même mollusque, l'huître spéciale Tarbouriech ».

En avril, les deux partenaires ont renouvelé leur association en participant au **Défi Georgette**. Objectif : travailler de concert pour proposer un repas complet à partir d'un panier donné, en utilisant pour la cuisine et le service les couverts atypiques et polyvalents que sont la Georgette et le George.

Participant également, **Anaëlle et Roxane**, en BTS MHR, qui ont obtenu les meilleures notes du défi. C'est le plaisir de pouvoir participer ensemble à ce concours qui les a d'abord motivées. Un plaisir qui a été de mise tout du long. « L'ambiance sur place était super, raconte Anaëlle, les représentants nous ont vraiment mis à l'aise. On a été très bien accueillis ».

Les étudiantes sont volontaires pour participer à d'autres concours. « Cela permet d'apprendre de nouvelles choses pendant la période de préparation, explique Mélina. Finalement, c'est stressant au départ, mais une fois dans l'épreuve on ne fait plus du tout attention et c'est plutôt amusant ».



Roxane et Anaëlle en cuisine pendant le défi Georgette. Avec l'entrée proposée par Anaëlle : œuf en deux cuisson avec des petits légumes servis dans leur bouillon

