

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SAINT-BRIEUC, LE 3 FÉVRIER 2025

LE TRAVAIL DES APPRENTIS EN BOULANGERIE VALORISÉ A L'INVITATION DU DÉPARTEMENT, DE LA PRÉFECTURE ET DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT BRETAGNE

En présence de Christian Coail, président du Conseil départemental des Côtes d'Armor, de François de Keréver, préfet des Côtes d'Armor et de Ludovic Lorre, président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, partage d'une galette républicaine confectionnée et servie par les apprentis de CMA Formation Saint-Brieuc - Ploufragan.

LA GALETTE RÉPUBLICAINE - CARACTÉRISTIQUES

Confectionnée par les apprentis
du Brevet professionnel Boulanger de CMA Formation

A base de feuilletage 100 % pur beurre et de frangipane

Dimension : 75 x 120 cm

Format rectangulaire pour faciliter la cuisson, le transport et la découpe

Livrée par le CFA en présence de 2 enseignants de Boulangerie :
Mr. Herviaux, Meilleur Ouvrier de France et Mr. Bougeard

