

## CHAMPIONNATS DE FRANCE DES DESSERTS : LE CFA EN FINALE !

Publiée le lundi 04 Février 2013 - Formation

Agé de 19 ans, Ted Chaix a intégré le CFA de la CCI Nîmes à 15 ans pour préparer en 2 ans un CAP Cuisine. Il l'a obtenu notamment grâce à sa formation dans un restaurant de la région Viganaise. Son pari ensuite : intégrer le BAC PRO Cuisine en 1ère. Mission accomplie en 2012 où il est devenu titulaire de ce BAC, formé au restaurant "Irish Corner" à Nîmes.

Il obtient la même année la médaille d'argent lors des finales régionales Languedoc Roussillon des Olympiades des métiers.

Apprenti cette année au restaurant "Le Vieux Castillon" (Relais & Châteaux) à Castillon du Gard, il prépare la Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant.

La finale des Championnats de France de Desserts de Restaurant qu'il vient de remporter lui permet de représenter la Région Sud-Est lors de la finale nationale à Rennes les 26 et 27 Mars prochains. Il doit sa victoire à sa "Gourmandise framboise crémeux chocolat blanc à la verveine".

Dans l'avenir , il envisage de poursuivre en BTS Restauration, toujours au CFA de la CCI Nîmes.

Un grand bravo à lui et à Frédéric Bonnet, formateur au CFA de la CCI Nîmes, pour son accompagnement !

Le championnat de France des desserts est une invention du CEDUS, le Centre d'études et de documentation du sucre. Il en est à sa 39e édition et vise à valoriser le dessert à l'assiette en restauration.

### Contact

**Hélène Planty**

T. 04 66 879 784

@. [helene-planty@nimes.cci.fr](mailto:helene-planty@nimes.cci.fr)