

C'est mon maître d'apprentissage qui m'a encouragé à participer au concours "Un des Meilleurs Apprentis de France", il voyait du potentiel en moi.

Geoffrey ARALDI, boucher, meilleur apprenti de France

La chasse a permis à Geoffrey de découvrir le travail de la viande. Il s'est passionné pour le métier de boucher, et en 2018, il décroche la médaille d'or du concours "Un des Meilleurs Apprentis de France".

MON PARCOURS EN MFR

2015-2016 DIMA
2016-2018 CAP Boucher
MFR Le Fontanil (73)



C'est grâce à la chasse que j'ai découvert mon attrait pour la boucherie. J'avais 11 ans, je chassais avec mon beau-père et j'aimais travailler la viande, dépecer et découper le gibier. À la sortie de la 4^e, je me suis orienté vers une classe de préapprentissage (DIMA). Je n'aimais pas l'école, j'avais besoin de concret ! Ce Dispositif d'initiation aux métiers en alternance me convenait parfaitement, il m'a permis d'effectuer deux stages en boucherie, j'ai tout de suite accroché. J'ai poursuivi cette initiation avec un CAP boucherie. Et mon maître d'apprentissage m'a encouragé à participer au concours des Meilleurs apprentis de France, il voyait du potentiel en moi, et ça lui faisait plaisir de m'entraîner. J'ai terminé premier à la finale départementale à Chambéry, troisième à la sélection régionale à Bourg-en-Bresse, et je suis devenu l'un des meilleurs apprentis boucher de France, avec deux autres lauréats, sur 25 candidats au total.

Geoffrey Araldi, médaille d'or au concours national « Un des Meilleurs Apprentis de France », avec son maître d'apprentissage, Lionel Rittaud, boucher à Fourneaux (73).



Ouvrir ma boucherie et devenir MOF

L'épreuve du concours national consistait à désosser, préparer et décorer une épaule de bœuf, un gigot d'agneau et un cuisseau de veau. Je me suis beaucoup entraîné, j'ai notamment bénéficié de deux sessions de perfectionnement à l'École nationale supérieure des métiers de la viande : ça m'a aidé à parfaire la technique liée à la présentation et à la décoration. C'était ma première compétition, c'est très valorisant. Aujourd'hui, je suis en CDI chez mon ancien maître d'apprentissage. J'aimerais dans quelques années ouvrir ma boucherie, et participer au concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France", c'est très exigeant, mais c'est un bel objectif.

Geoffrey en pleine action lors du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France ». La découpe n'est pas une opération facile.

LES petits secrets DE MA RÉUSSITE

Le métier de boucher revient à la mode depuis quelques années. Il nécessite d'aimer travailler la viande, d'être rapide et d'apprécier le contact avec la clientèle. L'essentiel est d'avoir envie, d'être motivé pour aller au boulot le matin.

Geoffrey Araldi