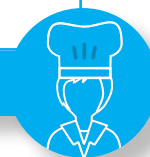


ALIMENTATION
DÉCOUVREZ
VOTRE MÉTIER

Olympiades des Métiers 2017
Équipe Nouvelle Aquitaine

ALIMENTATION



Maxime RIGOULET

Service en salle

CARTE D'IDENTITÉ

Nom : **RIGOULET**
Prénom : **Maxime**
Age : **23 ans**
Domicile : **Gironde (33)**

Diplôme acquis

2009 : CFG*

**Certificat de Formation Générale*

Statut

Salarié

Entreprise

ADAPEI 33
33 520 Bruges

Compétition : Abylimpics

UN MÉTIER, UNE PASSION

Maxime a toujours été intéressé par l'ambiance des restaurants. Le service en salle est un très bon exemple de domaine pluridisciplinaire impliquant de nombreuses thématiques comme la plonge, le service self et restaurant ou encore le service buffet.

Sa devise

« **Je veux réussir !** »

FORMATION

Après une scolarité en IME (Institut médico-éducatif) à Coutras jusqu'en 2014, Maxime a intégré l'ESAT (établissement et service d'aide par le travail). Cette formation lui a notamment permis des stages en milieu ordinaire en petite restauration ainsi que des stages en collectivité.

Un moment fort

« **Le 1^{er} jour des Régionales, l'émotion m'a envahi. J'ai réalisé que c'était le début de quelque chose d'important et que tout se passerait ici, maintenant.** »

COMPÉTITION

Pour Maxime, les Olympiades sont sa toute première compétition ! Maxime aborde les finales nationales de façon sereine et déterminée et il compte bien donner le meilleur de lui-même.

Pour se faire, il s'entraîne avec son moniteur d'atelier et se prépare aux nouvelles techniques.

Les Olympiades des métiers

« **D'une part, les Olympiades représentent un moyen de se confronter à d'autres concurrents et d'évaluer mes capacités. D'autre part, ce concours me permet également d'apprendre de nouvelles choses.** »