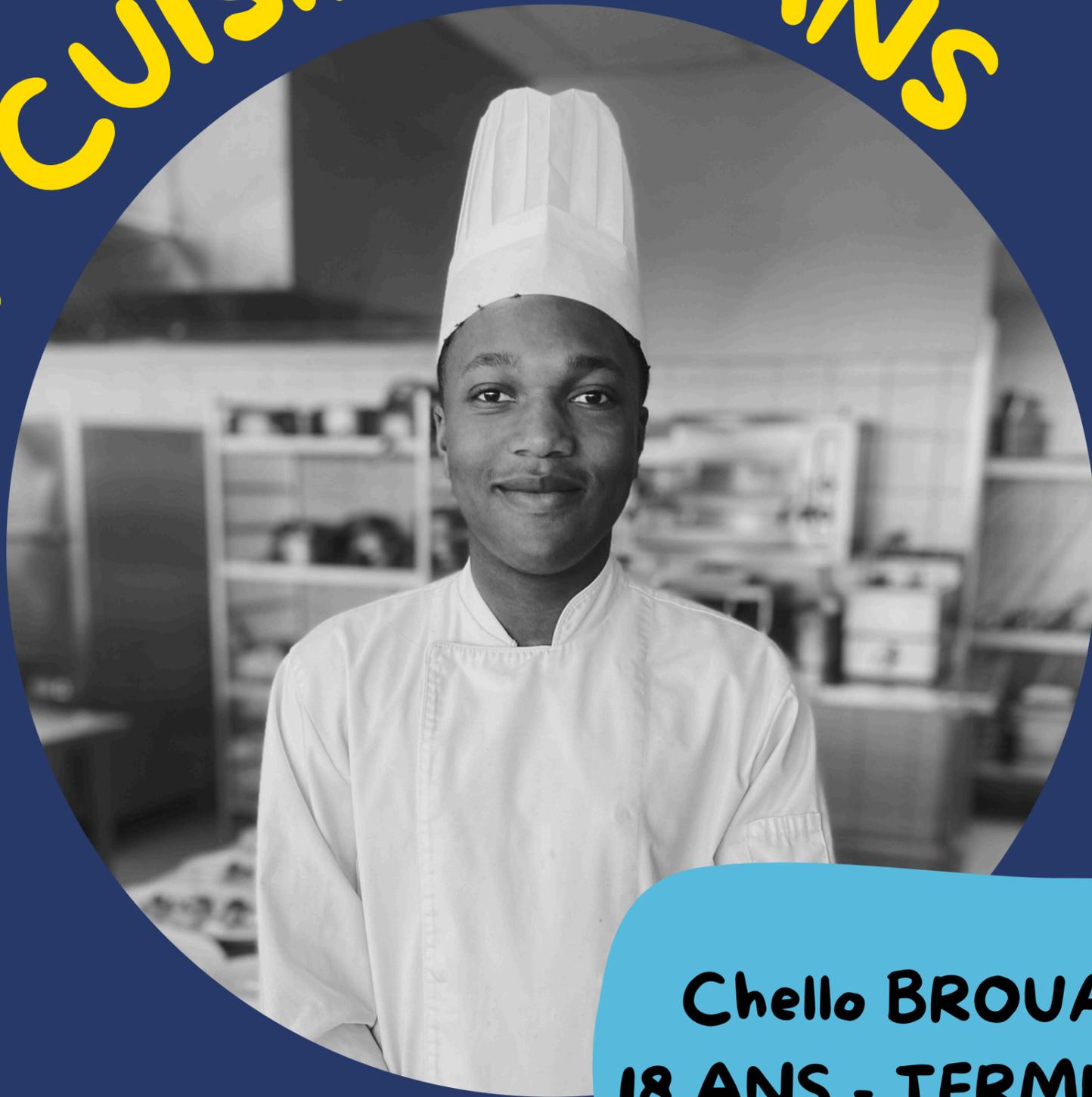


ZOOM

SUR NOS FORMATIONS

CAP CUISINE - 2 ANS



Chello BROUARD
18 ANS - TERMINALE



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

| Lycée La Closerie
Saint-Quay-Portrieux

la closerie
LYCÉE HÔTELIER • SAINT-QUAY-PORTRIEUX

**TON DERNIER
DIPLOME ?**

**DIPLOME NATIONAL
DU BREVET (DNB) OBTENU EN 3ÈME
PRÉPA-MÉTIER**

**POURQUOI CE
CAP ?**

**LE BAC PRO CUISINE, C'ÉTAIT LE PLAN DE BASE... MAIS
IL N'Y AVAIT PLUS DE PLACE ! JE ME SUIS DONC
INSCRIT EN CAP CUISINE ! 🚀 ET PUIS, MON PAPI A
FAIT SON CAP AU LYCÉE LA CLOSERIE, UN JOLI CLIN
D'OEIL !**

**LA CUISINE, C'EST BIEN PLUS QU'UNE OPTION POUR
MOI. DEPUIS PETIT, JE SUIS DERRIÈRE LES FOURNEAUX,
JE SUIS SOUVENT SEUL, ALORS JE ME FAIS À MANGER
ET J'ADORE ÇA !**

**QU'EST-CE QUE
TU PRÉFÈRES ?**

**ON PRATIQUE BEAUCOUP EN CUISINE, MÊME
PENDANT LES COURS THÉORIQUES, C'EST CONCRET.
ON PARLE RECETTES, TECHNIQUES, SITUATIONS
RÉELLES.**

TOUT EST LIÉ, ÇA MOTIVE VRAIMENT ! 😊



**TON MEILLEUR
SOUVENIR ?**

**LA RENCONTRE AVEC M. DE COURVILLE, MON PROF DE
CUISINE ! 👨‍🍳**

**TOUJOURS LÀ POUR ENCOURAGER ET DONNER ENVIE
D'ALLER PLUS LOIN.**

GRÂCE À LUI, J'AI VRAIMENT TROUVÉ MA VOIE ! ✨

TON MEILLEUR STAGE ?



"QU'IMPORTE LE TEMPS" À TRÉGUEUX, À CÔTÉ DE SAINT-BRIEUC. L'ÉQUIPE PREND VRAIMENT LE TEMPS D'EXPLIQUER ET CONSIDÈRE CHAQUE STAGIAIRE. TOUT EST FAIT MAISON, PAS DE PRODUITS SURGELÉS, C'EST DU SÉRIEUX ! ON M'A FAIT CONFIANCE, J'AI PU ÊTRE AUTONOME ET APPRENDRE ÉNORMÉMENT. UNE SUPER EXPÉRIENCE ! 🧑🍳 ✨



TES MISSIONS ?

PRÉPARATION DES LÉGUMES, CUISSONS DES METS, DRESSAGE ET AIDE À LA GESTION DES STOCKS

**TON PLAT
PRÉFÉRÉ ?**

**LES LASAGNES À LA
BOLOGNAISE**



**TON
ANECDOTE ?**

**UN ÉTÉ, UN CLIENT NOUS A DEMANDÉ UNE
PIZZA... SANS PÂTE ! 😂 ON A BIEN RIGOLÉ
EN CUISINE EN ESSAYANT DE TROUVER UNE
SOLUTION CRÉATIVE ! 🍕**

ET APRÈS ?

D'ABORD, TRAVAILLER EN CUISINE TRAD' POUR BIEN MAÎTRISER LES BASES ! 🔍 OU ALORS LA CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION DESSERT À L'ASSIETTE POUR LA CRÉATIVITÉ ! 🍰 ET LE RÊVE ULTIME ? AVOIR 1 OU 2 RESTOS QUI SE DÉMARQUENT, SPÉCIALISÉS DANS LES PRODUITS DE LA MER !



DES CONSEILS
POUR UN FUTUR
ÉLÈVE?



SI TU VEUX SUIVRE CETTE FORMATION, ACCROCHE-TOI DÈS LE DÉBUT ! CONNAÎTRE LES BASES, C'EST UN VRAI PLUS. ET SURTOUT, ENTOURE-TOI D'ÉLÈVES MOTIVÉS, ÇA AIDE À PROGRESSER ET À SE DÉPASSER !

LES 3 QUALITÉS INDISPENSABLES ?

PASSIONNÉ, DYNAMIQUE
ET CURIEUX

→ LE MOT DE LA
FIN ?

ON PEUT TOUS RÉUSSIR DANS
CETTE FORMATION ! DE GRANDES
PERSONNALITÉS SONT SORTIES
D'ICI, ALORS POURQUOI PAS TOI ?
😊 CROIS EN TOI ET DONNE-TOI À
FOND ! ✨

