

ZOOM

SUR NOS FORMATIONS

CAP PÂTISSIER - 1 AN



Sacha MOULIN
18 ANS



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

| Lycée La Closerie
Saint-Quay-Portrieux

la closerie
LYCÉE HÔTELIER • SAINT-QUAY-PORTRIEUX

**TON DERNIER
DIPLÔME ?**

**LE CAP CUISINE AU
LYCÉE LA CLOSERIE**

**POURQUOI LE
CAP PÂTISSIER ?**

**AU DÉPART, C'ÉTAIT UN SECOND CHOIX.
MAIS JE ME SUIS DIT QUE CE CAP EN 1 AN
SERAIT UN VRAI PLUS, APRÈS MON CAP
CUISINE.**

**IL M'A PERMIS DE DÉCOUVRIR UNE
NOUVELLE SPÉCIALITÉ ET DE ME
PERFECTIONNER !**

**QU'EST-CE QUE
TU PRÉFÈRES ?**

**LES NOMBREUSES HEURES DE TRAVAUX
PRATIQUES, C'EST TOP POUR VRAIMENT
S'AMÉLIORER ET PRENDRE CONFIANCE EN SOI.
ÇA FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE ! 💪 ✨**

**TON MEILLEUR
SOUVENIR ?**

SIRHA+ LYON

**LE VOYAGE AU SIRHA À
LYON EN JANVIER 2025 A
ÉTÉ INCROYABLE !
VOIR AUTANT DE
GRANDS CHEFS RÉUNIS
AU MÊME ENDROIT,
C'ÉTAIT PASSIONNANT
ET INSPIRANT !**

**TON MEILLEUR
STAGE ?**



**À LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE
"MAISON OISEL" À PLURIEN, UNE
ÉQUIPE À L'ÉCOUTE ET TRÈS
PÉDAGOGUE, MÊME EN PLEINE
EFFERVESCENCE DE NOËL ET DE
PÂQUES.**

TES MISSIONS ?

**PRÉPARER DES BÛCHES DE NOËL 🎄 ✨,
CRÉER DES CHOCOLATS GOURMANDS 🍫
😍, CUIRE DES VIENNOISERIES
CROUSTILLANTES 🍞🔥 ET DÉCORER DES
DESSERTS 🍰🎉!**

TA RECETTE
PRÉFÉRÉE ?

LE PARIS-BREST



TON
ANECDOTE ?

À NOËL, J'AI
RÉAPPROVISIONNÉ LA
VITRINE EN BÛCHES 🎄🎂
ET IL Y AVAIT UNE QUEUE
D'AU MOINS 40
PERSONNES 😱⌚
IMPRESSIONNANT ! ✨



ET APRÈS ?

J'HÉSITE ENTRE CONTINUER SUR UN BAC
PRO CUISINE OU PARTIR TRAVAILLER CHEZ
UN ÉTOILÉ. ★



UN CONSEIL
POUR UN FUTUR
ÉLÈVE?



ÊTRE PASSIONNÉ PAR LE MÉTIER,
C'EST LA BASE ET LE PLUS
IMPORTANT ! ❤️🔥🎯

**LES 3 QUALITÉS
INDISPENSABLES
?**

**ORGANISÉ / MÉTHODIQUE /
AVOIR UNE BONNE MÉMOIRE**

**LE MOT DE LA
FIN ?**

**RESTEZ
PASSIONNÉ(E) !**

