

Adrien

né le 07/03/2000 à LILLE

84150 JONQUIERES

### NOTES DU CHEF



**Histoire : 7.50/20** : Résultats faibles. Bon comportement. Adrien devrait apprendre avec plus de régularité et soigner ses révisions.

**ASYNT : 9.67/20** : Résultats très moyens . Il faudrait plus d'application pour devenir un chef en herbe. Il faut revoir toutes les techniques culinaires depuis le début.

**ARTAP : 11.92/20** Une assez bonne harmonie pour donner des couleurs dans l'assiette.

**Français : 6/20** : Résultats faibles. Il faudrait faire des phrases plus courtes et donner un peu plus de passion à ton assiette pour réussir davantage.

**PSE : 10/20** : Résultats moyens mais élève sérieux.

**Mathématiques : 8/20** : Résultats faibles. De mauvaises quantités dans votre recette !

**Anglais : 12/20** : Résultats moyens. Elève sérieux qui participe. Des efforts sont attendus pour enfin découvrir une assiette british.

**SA : 10/20** : Résultats moyens. Adrien progresse de plus en plus mais doit revoir les connaissances des produits pour une meilleure assiette qui serait davantage savoureuse et légère.

**EPS : 6.50/20** : Résultats faibles. Adrien devrait avoir une meilleure performance car en cuisine pendant le coup de feu c'est sportif !

**Administration : 14.67/20** : Très bon résultats. Elève sérieux, bonne participation.

**TP court : 11/20** : Résultats moyens. Adrien doit consolider ses acquis par un travail plus soutenu.

**TP LONG : 8/20** : Résultats faibles. Adrien devrait refaire à la maison quelques plats pour pouvoir les reproduire en cuisine et éventuellement détrôner le chef...



Certains plats sont amers ! Ainsi votre menu est déséquilibré. Il faut donc ajouter quelques notes sucrées à certains plats !