



**La recette magique du premier semestre de l'apprenti  
chef Chloé née le 04/09/1999 à Cavailon**

**Mathématiques (12/20) :** Amélioration dans la concentration et à l'écoute des formules magiques mais les oublis de matériel répétitifs vous pénalisent.

**Français (11/20) :** Un ensemble correct, un travail régulier mais le futur chef n'est pas assez impliqué dans son travail.

**Histoire (13/20) :** Le futur chef apprend ses leçons et a une bonne écoute des consignes édictées par son chef.

**Anglais (12/20) :** Des difficultés pour monter le cheese-cake car toutes les techniques de bases ne sont pas acquises. Toutefois vous êtes en progrès et votre dessert semble être de plus en plus consistant. On en redemande pour le second semestre.

**Art appliqué (15.17/20) :** Toutes les fiches techniques sont rendues à temps cette fois-ci : c'est digne d'un mets d'un grand chef ! Très bonne concentration, très bons résultats, continuez ainsi !

**Sciences Appliquées (10/20) :** Votre crème fouettée pour le bavarois commençait à tomber mais vos connaissances ont sauvé votre gâteau mais il n'est pas le reflet de vos capacités. La prochaine fois veillez à bien écouter les consignes pour être sûre de réussir un dessert digne de ce nom !

**PSE (15/20) :** Bravo ! Vous avez retenu la leçon. Votre nouvelle crème fouettée est délicieuse, je veux la recette ! De l'écoute et du travail, sans doute ?

**Gestion (14.33/20) :** Chef curieux qui su a combler ses lacunes. A l'écoute et travailleur, il mérite ses résultats.

**TP long (12.50/20) :** Notre chef a un « coup dur » : il manque amèrement de passion et de motivation pour son métier mais les mets restent encore bons !

**Aysct (10.22/20) :** Les résultats qui varient en fonction de l'écoute et du travail fourni, donc des résultats irréguliers. Surveillez votre cuisson : ça sent le brûlé !

**TP court (11/20) :** Vous avez réussi à rattraper votre dessert grâce à votre curiosité. Pour le plat principal, c'est raté mais cela ne serait pas arrivé si vous connaissiez les bases. J'en attends davantage de votre part chef !

**Sport (12.50/20) :** Les résultats sont corrects, une amélioration a été appréciée dans les techniques mais vous manquez de vivacité dans vos gestes, lâchez-vous !



**Certaines astuces culinaires apportent quelques douceurs mais un peu de motivation permettrait à votre dextérité de réussir tous vos plats. Le Chef doit assurer le coup de feu au prochain semestre !**

