

Gatauillat Marie

37, Avenue Jean d'Ayem

75320 Le Mesnil Saint Denis

marie.gatauillat@laposte.net

fait à Mesnil Saint Denis, le 2 juillet 202

Madame, Monsieur,

Je m'appelle Marie Gatauillat, j'ai 19 ans et j'ai deux sœurs plus jeunes et je vais commencer ma 2^e année en Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat, option pâtisserie chez Ferrandi Paris.

De nature plutôt curieuse, j'aime voyager. C'est un moyen idéal pour faire de nouvelles connaissances et approfondir ma maîtrise en langues étrangères. En effet, j'ai déjà entrepris deux échanges linguistiques en Allemagne et en Italie au cours desquels j'ai gagné en confiance et en autonomie. Étant plutôt réservée, découvrir de nouvelles cultures permet de s'ouvrir aux autres et de progresser. C'est en partie grâce à mon séjour à Halle que j'ai pu m'améliorer en anglais (par exemple TOEIC : 850/990). J'aime aussi le sport, j'ai d'ailleurs fait de la natation et de la gymnastique pendant plusieurs années ce qui a permis de renforcer ma détermination malgré l'échec.

Étant fascinée depuis plusieurs années déjà par la créativité du métier de pâtissier et par le savoir-faire des plus grands chefs, j'ai effectué, dans les années précédentes, quatre stages afin de conforter mon idée de travailler dans le domaine des arts culinaires et plus particulièrement dans celui de la pâtisserie.

Après avoir effectué deux stages chez Lenôtre (pour mon stage d'observation de 3^e dans la boutique Lenôtre à Parly 2 et un second dans les laboratoires à Plaisir), un chez un glacier champion du monde (Place'art) et un au restaurant Jules Verne (Paris-Tour Eiffel), j'ai souhaité intégrer Ferrandi. En effet, cette formation était l'opportunité de bénéficier d'un apprentissage technique complet mais également d'acquérir les connaissances théoriques nécessaires à la réalisation de mon projet professionnel. Au cours de cette année, tout aussi bien au cours des enseignements théoriques, tels que le marketing de l'entrepreneuriat, qu'en pratique, mon projet a évolué et je souhaiterais, à l'issue de cette formation, trouver un emploi dans le marketing culinaire et à terme devenir Responsable Marketing Culinaire de ma propre entreprise.

Le chemin est long pour y parvenir. C'est une formation exigeante, qui a nécessité d'apprendre à mieux gérer mon stress et la pression. Mais après cette 1^{re} année réussie je suis confiante pour mon avenir.

Marie Gatauillat