

Bulletin de notes

Année 2020-2021

1er semestre : 2020-2021 PA_BAC PRO_CUISINE 1A
(du 31/08/2020 au 29/01/2021)

Apprenant : **NARDO Rafael**
Formation : **PA_BAC PRO CUISINE**
Effectif : **29**

Professeur référent : **Mme BOUGRAIN Carol**
Entreprise : **PMS ASSOCIES**
Maître d'apprentissage : **Mme Michèle EXCOFFIER**

Matière	Coef ficien t	Moyenne	Rang	Moyenne mini	Moyenne maxi	Appréciation
Anglais	1	18,67	5	5,00	19,33	Un très bon début de formation , bonne participation
Droit	1	18,00	5	8,50	20,00	Un très bon résultat des plus prometteurs pour la suite.
EPS	1	13,75	17	11,75	16,38	travail et investissement très satisfaisant
Français	1	15,00	2	6,50	16,38	Très bon niveau, attentif et sérieux dans le travail.
Gestion	1	14,00	3	11,00	15,00	Bon travail dans l'ensemble, élève sérieux et motivé.
Histoire-Géographie	1	15,00	11	9,00	20,00	Très bon travail. Continuez ainsi.
LV2	1	19,00	3	9,00	20,00	Excellent travail.
Mathématiques	1	19,00	2	6,00	20,00	Très bon travail.
PSE	1	15,55	25	8,82	18,45	Très bon travail. Bonne participation à l'oral. Continuez ainsi.
Sciences appliquées	1	17,56	5	10,44	19,11	Excellent niveau. Tiens bien son rôle de délégué de classe.
Techno Cuisine	1	18,35	1	7,17	18,35	Excellent et rassurant...
TP Cuisine	1	15,86	6	11,00	17,04	Rapidité, réactivité, écoute attentive et facilité de compréhension, bonne dextérité et participation. Bref un apprentissage sérieux et efficace, mais attention à ne pas se laisser piéger en tombant parfois dans la facilité.
TP Pâtisserie	1	15,25	1	12,00	15,25	Bon début .Très bon travail et bonne implication. A poursuivre
Moyenne générale		16,54	3	11,37	17,05	

Moyenne annuelle : 16,72

Absences justifiées :	00h00
Absences injustifiées :	00h00
Retards :	00h00

APPRECIATION DU CONSEIL DE CLASSE

Un excellent premier semestre de formation.
Le travail réalisé est sérieux et de qualité.
Poursuivez ainsi!

FELICITATIONS DU CONSEIL

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS
28, rue de l'Abbé Grégoire 75019 Paris Cedex 06
www.ferrandi-paris.fr
une école de la
CCI PARIS ILE-DE-FRANCE
Tél. : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 40
Siret 33001727000070

*** DOCUMENT ORIGINAL A CONSERVER – AUCUN DUPLICATA NE VOUS SERA DÉLIVRÉ ***

Campus de Paris : 28, rue de l'Abbé Grégoire / 75006 Paris / T. 01 49 54 28 00 / F. 01 49 54 28 40

Campus de Jouy-en-Josas : Chemin de l'Orme rond / 78350 Jouy-en-Josas / T. 01 39 67 12 67

Campus de Saint-Gratien : 17, boulevard Pasteur / 93510 Saint-Gratien / T. 01 34 05 17 60 / F. 01 34 12 74 04

Bulletin de notes

Année 2020-2021

2ème semestre : 2020-2021 PA_BAC PRO_CUISINE 1A
(du 01/02/2021 au 09/07/2021)

Apprenant : **NARDO Rafael**
Formation : **PA_BAC PRO CUISINE**
Effectif : **28**

Professeur référent : **Mme BOUGRAIN Carol**
Entreprise : **PMS ASSOCIES**
Maître d'apprentissage : **Mme Michèle EXCOFFIER**

Matière	Coef fice nt	Moyenne	Rang	Moyenne mini	Moyenne maxi	Appréciation
Anglais	1	19,75	4	10,80	20,00	Très bon ensemble
Droit	1	17,14	1	5,89	17,14	Elément très positif au sein du groupe qui montre un réel intérêt pour la matière. Il faut continuer ainsi.
EPS	1	17,50	2	11,50	18,20	travail excellent, continuez de la sorte.
Français	1	16,00	2	1,75	16,50	Travail toujours excellent.
Histoire-Géographie	1	17,68	2	10,79	17,82	Excellent tant sur le plan du travail que sur le plan du comportement.
LV2	1	19,00	1	13,00	19,00	Excellent travail. Apprenti sérieux et très participatif. Bravo!
Mathématiques	1	19,25	6	3,75	20,00	Très bon travail.
PSE	1	16,45	10	10,64	18,82	A su garder son sérieux et se montrer investi dans son travail. Je l'encourage à continuer ainsi.
Sciences appliquées	1	18,03	3	8,13	18,33	Vous êtes un apprenti sérieux, discret, participant activement. Le travail personnel est sérieux et porte ses fruits. Continuez ainsi.
Techno Cuisine	1	18,10	1	5,23	18,10	Investissement remarquable avec plusieurs sans faute. Félicitations.
TP Cuisine	1	16,73	7	11,94	17,72	Fournit un excellent travail et déploie toutes les qualités nécessaires pour réussir dans le métier. L'un des seuls à être capable de rédiger les FT au fur et à mesure des TP lors de cette année d'apprentissage performant. Je le félicite et l'encourage à poursuivre dans cet état d'esprit.
TP Pâtisserie	1	14,75	3	11,00	15,29	Une constance dans le sérieux et une attitude positive . A poursuivre.
Moyenne générale		17,53	1	10,37	17,53	

Moyenne annuelle : 17,03

Absences justifiées :	09h30
Absences injustifiées :	00h00
Retards :	00h00

APPRECIATION DU CONSEIL DE CLASSE

Un excellent semestre dans l'ensemble.
Le travail et l'attitude sont exemplaires.
Continuez en ce sens, bravo!

FELICITATIONS DU CONSEIL

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS
28, rue de l'Abbé Grégoire 75019 Paris Cedex 06
www.ferrandi-paris.fr
une école de la
CCI PARIS ILE-DE-FRANCE
Tél. : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 40
Siret 13001727000070

*** DOCUMENT ORIGINAL A CONSERVER – AUCUN DUPLICATA NE VOUS SERA DÉLIVRÉ ***