

Mme PELLERIN Marine
8 CHEMIN DE LA PÉPINIÈRE
78340 LES CLAYES SOUS BOIS

Bulletin de notes **Année 2019-2020**
1° Semestre : 2019-2020 P CAP PAT 1 AN B
 (du 26/08/2019 au 26/01/2020)

Apprenant : **PELLERIN Marine**
 Formation : **CAP PATISSIER POST BAC EN 1 AN**
 Effectif : **24**

Professeur référent : **M. LESBATS Jean-Pierre**
 Entreprise :
 Maître d'apprentissage :

Matière	Coef ficient	Moyenne	Rang	Moyenne mini	Moyenne maxi	Appréciation
CEEEJS	1	18,50	11	7,00	20,00	Du bon travail continuez!
Education artistique	1	15,67	7	12,33	18,33	Très bon travail.
Gestion	1	18,00	5	0,00	20,00	Du très bon travail, continuez...
PSE	1	17,25	4	12,00	19,50	Excellent!
Sciences hygiène	1	14,42	6	11,33	16,92	Bon semestre.
Techno. Pâtisserie	1	19,63	15	18,25	20,00	C'est parfait.
TP Pâtisserie	1	14,89	9	12,42	16,67	Marine est très sérieuse et cherche toujours à bien faire. Et c'est très bien.
Moyenne générale		16,91	4	12,79	18,73	

Moyenne annuelle : 18,45

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

APPRECIATION DU CONSEIL DE CLASSE

Excellent début de formation. Elève agréable. Félicitations.

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
P A R I S
 28, rue de l'Abbé Grégoire 75279 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 *****

Mme PELLERIN Marine
8 CHEMIN DE LA PÉPINIÈRE
78340 LES CLAYES SOUS BOIS

Bulletin de notes **Année 2019-2020**
2° Semestre : 2019-2020 P CAP PAT 1 AN B
(du 27/01/2020 au 09/07/2020)

Apprenant : **PELLERIN Marine**
Formation : **CAP PATISSIER POST BAC EN 1 AN**
Effectif : **24**

Professeur référent : **M. LESBATS Jean-Pierre**
Entreprise :
Maître d'apprentissage :

Matière	Coef ficient	Moyenne	Rang	Moyenne mini	Moyenne maxi	Appréciation
CEEEJS	1	15,21	10	8,93	17,11	
Education artistique	1	16,00	5	13,00	17,00	Très bien.
Gestion	1	16,00	13	0,00	20,00	
PSE	1	16,25	3	11,50	18,00	Très bon semestre.
Sciences hygiène	1	16,75	16	13,75	20,00	Très bon travail.
Techno. Pâtisserie	1	20,00	1	18,50	20,00	très bien, bon travail.
TP Pâtisserie	1	12,58	14	10,17	14,83	Marine est très sérieuse, mais aussi très anxieuse. Il faut relativiser les choses et tout ira bien mieux car tu es volontaire et le travail fini toujours par payer. Courage.
Moyenne générale		16,11	9	10,00	17,74	

Moyenne annuelle : 16,51

Absences justifiées :	00h00
Absences injustifiées :	00h00
Retards :	00h18

APPRECIATION DU CONSEIL DE CLASSE

Avis très favorable pour l'examen.

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
P A R I S
28, rue de l'Abbé Grégoire 75279 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 *****