

Paris, le 16/06/2022

Je m'appelle Manoah ARROUS, j'étudie à l'école Ferrandi Paris depuis septembre 2021.

Pour l'instant, mes expériences en cuisine sont plusieurs stages pendant l'année de troisième, au restaurant Galerna et au restaurant Sadarnac à Paris, puis j'ai entamé ma première année en apprentissage au restaurant La Villa 9 trois à Montreuil. C'est un restaurant qui a été repris par le chef Camille saint M'leux il y a un peu plus d'un an, son but étant d'obtenir l'étoile michelin le plus rapidement possible.

Je commencerai ma deuxième année d'apprentissage au restaurant Sadarnac, qui est un restaurant gastronomique dans le 20eme arrondissement de Paris. J'aime ce que je fais et j'essaie de le faire du mieux que je peux.

Après ma formation actuelle en bac professionnel cuisine, je souhaiterais poursuivre mes études au sein de Ferrandi, en faisant un BTS et une mention complémentaire pâtisserie. J'aimerais aussi beaucoup participer aux Meilleurs Apprentis de France.

Ensuite, je voudrais voyager pour élargir mes connaissances culinaires, pour découvrir différents types de gastronomies et de nouveaux chefs et cheffes. Cela me permettrait également d'approfondir la pratique d'une langue étrangère.

Dans un futur plus proche, j'aimerais profiter de l'été pour découvrir et m'intégrer le plus possible dans ma nouvelle entreprise.

La plus grosse épreuve à surmonter prochainement est probablement mes débuts au restaurant Sadarnac, où il faudra faire mes preuves et m'intégrer ; c'est un restaurant très différent de mon ancienne entreprise car il est beaucoup plus petit, nous ne serons que trois en cuisine : j'aurai donc forcément plus de responsabilités et j'espère pouvoir les assumer. J'espère travailler au garde-manger, mais aussi au chaud et en pâtisserie. Par ailleurs, le restaurant travaille exclusivement avec des

petits producteurs, ce qui représente une autre manière d'envisager la cuisine. Je trouve que cette manière de cuisiner est de plus en plus importante de nos jours. J'espère donc que ces débuts seront enrichissants, que je perdurerai et m'épanouirai dans ce restaurant.

J'ai aussi hâte d'être à la rentrée de septembre pour commencer à travailler au restaurant d'application de l'école, afin de travailler dans un nouvel environnement avec de nouveaux chefs de Ferrandi qui me permettront de me dépasser.

Manoah Arrous