

Noémie Helbling  
3 rue Brulard  
94260 FRESNES  
07 82 34 45 62  
[noemie.helbling@edu.ferrandi-paris.fr](mailto:noemie.helbling@edu.ferrandi-paris.fr)

Fresnes le 1 septembre 2021

Madame, Monsieur,

L'année dernière, lorsque j'ai déposé ma candidature à la bourse de votre fondation, la Fondation Odon Vallet, je vous écrivais dans ma lettre de motivation qu'il était dur de savoir qui l'on était à seulement dix neuf ans. Un an après, je ne pense pas avoir trouvé une réponse précise à la question « Qui êtes vous ? ». Cependant je sais que je suis toujours cette femme motivée et déterminée. Celle-là même qui a travaillé toute l'année avec acharnement afin de réussir brillamment sa deuxième année de Bachelor. Celle qui n'a pas hésité à travailler tout l'été, au lieu de passer les mois de juillet et d'août au bord de la plage à se reposer. Celle qui sait, que dès la rentrée de septembre elle va devoir trouver un emploi, un job étudiant après les cours, afin de rembourser l'emprunt financier de trente cinq milles euros qu'elle a dû faire afin de payer les études de ses rêves.

Bien que ma situation personnelle ne se résume pas à celle de mes parents, habitant sous leur toit, cette dernière m'influe énormément. En effet, la situation financière familiale est toujours, un an après, bien compliquée. Cependant, mon père après avoir passé plusieurs années à chercher du travail, a enfin trouvé un contrat à durée déterminée. Cela assure à mes parents, qui ont donc trois enfants à leur charge, un faible revenu. Cette paye, bien qu'étant la bienvenue, n'est pas suffisante pour qu'ils puissent me venir en aide pour financer ma dernière année d'étude à l'école Ferrandi Paris, dont le tarif s'élève à hauteur de onze milles euros.

C'est pour cela, qu'il est important pour moi de candidater et d'obtenir, pour une deuxième année consécutive, l'aide que propose votre fondation.

Je suis une personne très perfectionniste, à la recherche du moindre détail, et avec un esprit de compétition assez développé. C'est pour cela que, bien qu'elle me demande un très gros effort financier, j'ai choisi l'école la plus renommée, la meilleure dans ce domaine. C'est une excellente formation, tant pour les notions techniques que pour les connaissances en entrepreneuriat.

J'ai donc, en premier lieu, pour projet professionnel, de réussir brillamment mon Bachelor à l'école Ferrandi Paris. Et afin de mettre toutes mes chances de mon côté, comme dit précédemment, je n'ai pas hésité à négocier une place de commis pour deux mois au sein de l'entreprise dans laquelle j'ai effectuée mon stage de deuxième année pour pouvoir travailler et obtenir de nouvelles compétences dans ce milieu que j'aime tant.

Rentrant en troisième année de Bachelor « Arts Culinaires et Entrepreneuriat », je vais devoir, au cours de ma formation effectuer un stage de vingt semaines dans un pays anglophone.

Cette perspective me plait énormément. Cela va me permettre de découvrir une autre culture et d'apprendre de nouvelles techniques culinaires. Je pense même, à la suite de mon Bachelor, prendre une année de césure afin de parcourir le globe. Voyager pour collaborer avec différents chefs dans diverses maisons est une idée qui m'attire énormément. En travaillant au quatre coins de la planète, je pourrais ainsi acquérir des compétences et des connaissances variées tout en m'ouvrant vers le monde.

Je vous évoquais, l'année passée, un master en gestion des ressources humaines. Ce n'est pas une idée que je délaisse. Réaliser cette formation en alternance dans le milieu de l'hôtellerie restauration est toujours un grand objectif pour moi. Seulement, je souhaiterais, avant de me relancer dans des études théoriques, me laisser le temps de m'endurcir encore un peu et d'apprécier le travail derrière les fourneaux.

Enfin, vous me demandez de vous raconter les obstacles et les opportunités que j'ai rencontrées au cours de cette dernière année. Je pense que je ne serai pas la seule à mentionner la pandémie du Covid19. En effet, cette crise a fortement endommagé ma formation à l'école Ferrandi Paris. Nous n'avions peu voir pas de pratique à l'école ce qui a détérioré notre apprentissage des techniques de bases et de gestion du restaurant d'application. De ce fait, il nous a été encore plus dur de trouver une entreprise qui acceptait de nous prendre en stage. D'autant plus que les restaurants n'avaient pas encore rouverts à ce moment là (février 2021).

Pour ma part, je n'ai pas hésité à élargir mes recherches plutôt qu'à les concentrer sur la capitale, et à me renseigner auprès des entreprises se situant en province. Cela allait certes engendrer des frais supplémentaires (voiture, logement, ...) mais j'avais plus de chance de trouver un stage et cela me permettait de gagner en autonomie et en indépendance. J'ai ainsi postulé dans des restaurants qui proposaient une offre en « *click and collect* ». De cette façon, et grâce à l'aide de mon chef référent à l'école Ferrandi, j'ai pu obtenir un stage dans une grande maison renommée sur le lac d'Annecy : l'Auberge du Père Bise.

Cette expérience fut pour moi une grande opportunité. J'ai beaucoup appris tant au niveau humain que dans la cuisine. J'ai rencontré des personnes incroyables et très pédagogues. Ce stage puis le CDD négocié à la suite m'ont conforté dans mon choix d'exercer ce métier.

Je suis honorée de pouvoir, une nouvelle fois candidater à la bourse de votre Fondation Odon Vallet.

Avec l'espoir d'obtenir une réponse positive de votre part, veuillez agréer, Madame, Monsieur à l'expression de mes sincères salutations.

Noémie HELBLING