

Paris, le 01/09/2023

Je m'appelle Manoah ARROUS, j'ai 16 ans et j'étudie à l'école Ferrandi Paris depuis septembre 2021. Cette année est la dernière année en baccalauréat cuisine.

J'ai effectué ma deuxième année d'apprentissage au sein du restaurant Sadarnac, et j'entame ma troisième et dernière année de bac professionnel dans ce même établissement qui est un petit restaurant gastronomique dans le 20e arrondissement de Paris tenu par la cheffe Lise Deveix.

Nous ne sommes que deux pour l'instant en cuisine dans ce restaurant d'une trentaine de couverts : la cheffe et moi. J'ai donc plus de responsabilités et mon application doit être poussée au maximum.

J'ai obtenu l'année dernière une bourse de la part de la fondation Odon Vallet. Cette bourse m'a permis d'acheter du matériel professionnel (couteaux, vêtements de travail, livres). Par ailleurs, cette aide financière a aussi contribué indirectement à mon intégration dans l'équipe du restaurant dans lequel je travaille : en effet, la cheffe du restaurant a proposé que nous participions ensemble au triathlon Garmin de Paris en juin 2023. La bourse m'a donc permis de financer l'inscription et l'achat du matériel pour cette épreuve sportive.

En cette année de terminale, mon objectif principal est d'avoir mon bac professionnel mention très bien, de continuer d'apprendre à l'école, comme en entreprise ainsi que de continuer à faire du sport en parallèle tel que la boxe et la pratique du triathlon pour mon plaisir personnel et mon bien être, car je sais que l'un va avec l'autre et que mieux je me sens dans mon corps, plus je suis compétent et investi dans mon travail.

Le renouvellement de la bourse me permettrait également de financer mon permis de conduire pour être libre géographiquement dans les choix de futurs restaurants.

Je réfléchis aussi aux choix qui s'offrent à moi pour la suite de ma scolarité et j'aimerais la continuer au sein de Ferrandi dans la formation BTS et mention complémentaire pâtisserie par la suite. J'ai toujours le projet, ensuite, de partir

travailler à l'étranger pour découvrir d'autres gastronomies. Je me suis donc renseigné, durant l'année, sur les possibilités d'échange à l'étranger pour approfondir mes connaissances et mes compétences et améliorer mon niveau en anglais, ainsi que pour découvrir une nouvelle culture et une nouvelle gastronomie. Ainsi, j'ai demandé conseil à ma professeure d'anglais pour passer le TOEIC de façon à certifier mon niveau d'anglais. J'ai aussi commencé les démarches auprès de Ferrandi pour possiblement effectuer un trimestre à l'étranger dans le cadre du programme Erasmus.

Les plus gros objectifs de cette année qui s'annonce chargée sont donc de me préparer au mieux pour mes examens sans que cela impacte mon travail sur les périodes en entreprise et vice versa.

J'aime toujours autant le métier que je suis en train d'apprendre et j'essaye de ne pas me limiter dans mon apprentissage grâce à l'aide de ma cheffe en entreprise, qui prend le temps de m'aider et de m'expliquer dès que j'en ai besoin, mais également grâce aux chefs de Ferrandi qui nous apprennent de nouvelles choses continuellement.

Manoah Arrous