

Les Meilleures Apprenties et Meilleurs Apprentis 2024

CUISINE

Sylvène BLANCHON – CAP Cuisine (Alter Restaurant / Saint-Maur-des-Fossés)
Elliot BOUTRY – CAP Cuisine (Vayava restaurant Caracole / Colombes)
Maxime CHOLVY – CS Employé Traiteur (La Guinguette d'Angèle / Paris)
Fatou CISS – CAP Cuisine (ANSAMBLE / Paris)
Guillaume LAVALY – CAP Production et Service en Restaurations (TYAA / Paris)
Hippolyte SEPETJAN – Bac Pro Cuisine 2ème année (Maison de l'Amérique Latine / Paris)
Lisa STERCKEMAN – CS Cuisinier en desserts de restaurant (Hôtel de Crillon / Paris)

ALIMENTATION

Maïko ALTSCHÄFFL – CS Boulangerie (Boris La Pâtisserie / Paris)
Lisa COCAULT – BTM Chocolatier-Confiseur (La Maison du Chocolat / Nanterre)
Arthur GRILLON – CS Boulangerie (TOUDELICES / Levallois-Perret)
Jiazhen HU – BTM Pâtissier (Maison Lenôtre / Paris)
Anaïs MONTAS – BTM Pâtissier (Boulangerie Ouvrard / Maulévrier)
Amrel MUNGICAL – CS Pâtisserie boutique (Pâtisserie Perlin Tatin / Rueil-Malmaison)
Valentin VEAU – CAP Chocolatier-Confiseur (Chocolats Colas / Maule)
Arailym ZHUMADILOVA – CAP Pâtisserie (ANSAMBLE / 75009 Paris)

SERVICE

Sarah AIT MEKOURTA – Mise à niveau CAP Restaurant (Blueberry / Paris)
Lina LELGOUARCH – CS Sommellerie (Hôtel George V / Paris)
Romane POTOT – Mise à niveau BTS Accueil-Réception (SGRD / Paris)

BTS

Enora BECQUARD – BTS Management de l'Hôtellerie-Restaurant
(Mercure Paris Porte de Versailles / Paris)
Lucas PEREZ – BTS Management de l'Hôtellerie-Restaurant (Hôtel Brach Paris / Paris)
Alexane VAN EYCK – BTS Management de l'Hôtellerie-Restaurant
(Bistrot Splash ma plage / Asnières-sur-Seine)

MANAGEMENT

Baptistin LABONNETTE – Licence Pro OGEHR Restauration Collective et Commerciale (RCC)
(Hudi / Neuilly-sur-Seine)
Imas RAFEI – Master Management de l'Hôtellerie-Restaurant (Hôtel Le Monna Lisa / Paris)
Victorine RONDY – Licence Pro OGEHR Management International de l'Hôtellerie (MIH)
(Hôtel Le Mandarin Oriental / Paris)