

Cérémonie du Meilleur profil professionnel - juin 2019

mercredi 12 juin 2019, par [AB](#)



Le 20 juin 2019 nous avons remis les prix aux apprentis de l'UFA du lycée hôtelier régional. Les critères retenus pour la sélection sont : l'état d'esprit, la persévérance, le don de soi, l'excellence au niveau de l'attitude.

Un grand merci aux personnels de l'UFA, aux maîtres d'apprentissages et aux parents. Tous sont fiers de la réussite des apprentis.

Nous remercions de sa présence et de son soutien Mme Marie MARTINOD élue du 6 / 8ème arrondissement, elle représentait M. GAUDIN et Monsieur Morraine Maire de secteur et Mme COGONI de l'APELHAM l'association des parents d'élèves.

Cette cérémonie ne pourrait pas se dérouler sans nos fidèles partenaires : APELHAM ; Au bistrot « Le San Felice » Hôtel et SPA du Castellet ; Baumanière- Mas de Baumanière ; Brasserie du port ; Brasserie le Manhattan ; Brasserie L'Escale des Docks ; Cantini ; Chez Aldo ; Chez Fonfon ; Chez mère grand - SARL ; Croq'Fruits ; Domaine de L'Adoux - La Mirande- Montclar ; Escale Oceania Société du Grand Modern Hôtel ; Eurolam ; Golden Tulip Villa Massalia ; Grains de Sel La Roque d'Anthéron ; Gypso Fleuriste ; Hipark by Adagio Marseille ; Hôtel Edmond Rostand ; Ibis Marseille Euroméditerranée ; IMPRIMERIE 3D découverte ; Librairie PRADO PARADIS ; L'Olivade - LE LUC ; Molinel ; Restaurant les Mets Saintes ; Resto Nono ; Roubly Provence ; SAS Ouréa ; Sud Est Marée

Les apprentis méritants sont :

- **BRUNET Louis-Nicolas** - Terminale Bac cuisine (CROUS Aix-Marseille M.Fremy)
Un élève sérieux, toujours attentionné envers ses camarades et n'hésitant pas à prendre de son temps pour les aider. Louis-Nicolas est un apprenti courageux au parcours atypique, qui a mené de front deux quêtes essentielles cette année : celle du baccalauréat et celle des Pokémons au parc Chanot. Il n'a jamais délaissé l'une au profit de l'autre, et c'est un geek éclairé, positif, et profondément altruiste que l'on récompense aujourd'hui.
- **KACI Lehna** - Terminale Bac cuisine (IL DUOMO - M.Ayache)
A sa nature discrète, on pourrait croire que Lehna possède un caractère effacé. En réalité, c'est tout le contraire : elle a fait preuve depuis le début de son apprentissage d'un courage et d'une opiniâtreté qui lui ont permis d'évoluer sur tous les plans : savoir-faire et savoir-être. Ayant travaillé dans la collectivité et dans un restaurant traditionnel, son expérience éclectique de la cuisine lui

ouvre de très belles perspectives d'avenir.

- **PINGEON Léa - Terminale Bac cuisine (LA TERRASSE DU 8ème - M.Ramillon)**
Léa a intégré le CFA en CAP. Au départ très réservée, elle s'est ouverte progressivement, jusqu'à révéler une personnalité haute en couleurs : on l'a même vue se déguiser en personnage démoniaque. Heureusement, c'était pendant le carnaval.
Ses qualités ont toujours été appréciées par l'ensemble de l'équipe pédagogique. Sérieuse, rigoureuse, appliquée, et dotée d'un état d'esprit positif, elle se destine au BTS où son tempérament déterminé promet beaucoup de réussite.
- **SERT Tatiana - Terminale Bac service (CHEZ SAUVEUR - M.Valetti)**
D'un naturel réservé, Tatiana s'est épanouie tout au long de son parcours au CFA en souriant de plus en plus d'année en année. Aujourd'hui nous espérons que cette récompense saura illuminer son visage d'un enthousiasme nouveau. Elle a toujours été constante dans son parcours et ses efforts, en entreprise également. Elle se destine à une mention complémentaire en accueil et réception, et son histoire avec le CFA n'est donc pas encore finie pour le plus grand bonheur des enseignants.
- **STEYER Mathias - Terminale bac pro service (LE MOLE PASSE DAT - M.Maillet)**
Le CFA, pour Mathias, c'est une affaire de famille : son beau-frère était en mention complémentaire accueil et réception, ainsi que sa sœur qui suivait une formation au lycée. Il était donc destiné à réussir son parcours dans l'établissement. D'un caractère calme et optimiste, il a toujours su affronter les rigueurs de la formation avec une ténacité qu'il tient sans doute de ses parties de jeux-vidéos, où son habileté à combattre les ennemis est proverbiale.
- **HYENNE Clément - CAP Pâtisserie (L'ETOILE DU DELICE M.Jaume)**
Clément travaille au pays du melon, à Cavaillon, où ses qualités d'apprenti pâtissier sont reconnues. Doté d'une grande régularité et d'un sens aigu des responsabilités, ce jeune homme a tout pour réussir dans son domaine. D'un sérieux à toute épreuve, il a accepté les exigences du métier sans perdre de sa créativité ou de ses ambitions.
- **CARMONA Gabriel - CAP Service (LE ZEN M.Lupo)**
Gabriel est discret et calme. En entreprise, il a su s'adapter et faire du très bon travail. Au CFA, il est toujours agréable et prêt à rendre service à autrui ; l'équipe enseignante sait qu'elle peut compter sur son sérieux et son implication. Il possède donc de précieuses qualités qui lui serviront beaucoup dans son avenir professionnel, et qui lui valent aujourd'hui cette distinction.
- **MESSINA Enzo - CAP Cuisine (LE VENTRE DE L'ARCHITECTE M.Caprin)**
Enzo sait ce qu'il veut : Il a du caractère et de l'ambition. Cuisinier de grand talent, sa tarte aux abricots est en passe d'être reconnue dans toute la France, et s'il progresse un peu en anglais, elle le sera même dans le monde entier. Tout au long de l'année, il s'est montré curieux, efficace et particulièrement rigoureux.
- **STAN Darius - CAP Cuisine (LE MASSILIA CAFE M.Giraud)**
Darius est doté d'une grande force physique et morale ; ce qui lui a valu d'être officiellement nommé garde du corps de M.Janer, son professeur de cuisine. Toute l'année, il s'est montré régulier, effectuant son travail sans jamais rechigner ou mesurer ses efforts. Son sérieux inspire le respect de ses camarades et de ses professeurs, et il possède de grandes capacités en cuisine, à part dans la gastronomie polonaise, au grand désespoir de Mme Abdoun qui lui avait pourtant donné de précieuses recettes.
- **CADILLAC Mélissa - CAP Cuisine (HOTEL DU PARC M.Turiello)**
Mélissa a suivi au CFA un parcours constant. Sérieuse et motivée en classe, elle a toujours donné le meilleur d'elle-même et manifesté beaucoup de reconnaissance à l'égard de ses professeurs. Comme son cousin Christophe, élu meilleur profil professionnel il y a quelque temps, elle mérite largement cette récompense. Il semble y avoir dans la famille certaines dispositions pour la gastronomie. Mélissa est dotée d'un caractère calme, mais elle est déterminée : une qualité qui lui servira beaucoup dans la suite de son parcours et qui laisse présager une belle carrière.

- **CELESTRA Emma** - BTS HÔTELLERIE OPTION A (BNP PARIBAS IMMOBILIER M.Correnty)
Emma est une apprentie très appliquée. Elle a été sérieuse tout au long de sa formation sans jamais perdre son esprit de camaraderie et sa bonne humeur. D'une nature réservée, elle a fourni des efforts constants dans le domaine général comme dans le domaine professionnel, et mérite cette récompense pour n'avoir jamais baissé les bras.