

BILAN

1. Acquisition de compétences professionnelles

Mon apprentissage m'a permis de maîtriser les bases de la pâtisserie, de gagner en précision, en rapidité et de comprendre l'importance de la rigueur et de l'organisation.

2. Un rôle actif dans l'entreprise

J'ai participé à la production quotidienne, aidé à l'organisation du laboratoire et, avec le temps, j'ai gagné en autonomie. Aujourd'hui par exemple, je m'occupe quotidiennement de la mise en place du magasin et de la cuisson des tartes le matin.

3. Une évolution personnelle et un projet confirmé

Cet apprentissage m'a fait gagner en confiance, en responsabilité et a confirmé mon envie de travailler dans la pâtisserie, notamment avec mon projet de créer un laboratoire de pâtisseries sèches destinées au secteur du BtoB* (commerce entreprise à entreprise).

