

## **Les Meilleures Apprenties et Meilleurs Apprentis 2023**

### CUISINE

**Fatoumata BAH** - CAP production et service en restauration (CROUS /Versailles),  
**Clélia BONNEAU** - BP arts de la cuisine (La Marine d'Alexandre / Noirmoutier en l'Île)  
**Jacques BONEFF** – CAP cuisine en reconversion (Shangri-La-Hôtel / Paris)  
**Ali FOFANA** - CQP agent polyvalent restauration (Hippo Gestion / Thiais)  
**Laurine GAULIARD** - MC employé traiteur (Thomas Traiteur / Courbevoie)  
**Florian LABRANCHE** – CAP cuisine (Hippo Gestion / Paris)  
**Philippine MANOUX** - MC cuisinier en desserts de restaurant (Hôtel Bulgari / Paris)

### ALIMENTATION

**Laura ANOUNOU** – BTM Pâtissier (BO&MIE / Paris),  
**Maelyss FORTUNE** – Prépa-apprentissage  
**Kahaia LUCAS** - CAP boulanger (Le Temps et le Pain / Paris)  
**Whitney NDJEHOYA** - MC pâtisserie boulangère (Monsieur Lionel Naulleau / Paris),  
**Camille POLLION** – CAP pâtissier (Boulangerie du Parc / Chelles)  
**Julie RUOTTE** - BTM chocolatier - confiseur (Le Bristol / Paris),  
**Sasha VEINGUERTENER** - MC pâtisserie (Boulangerie Pâtisserie Desauty / Étampes)

### SERVICE

**Camille GUINIOT** - Mention complémentaire sommellerie (Restaurant Gaya / Paris)  
**Chansar ILONGA FALE** - CAP commercialisation et services (Melt / Paris)  
**Hamet SACKO** - CQP serveur en restauration (Hippo Gestion / Paris)

### BTS

**Fiona MAISONNEUVE** - Mise à niveau accueil/réception (Warwick Westminster / Paris)  
**Vladimir SZMANIA** - BTS Management d'unité de restauration (Pierre Sang Express / Paris)  
**Kieu-Chinh TRUONG** - BTS management d'unité d'hébergement (Hôtel de Crillon / Paris)  
**Kamil ZNIBER** - BTS management d'unité de production culinaire (Grand Hôtel Intercontinental / Paris)

### MANAGEMENT

**Elisa FEUNTEUN** - Master management des métiers de la restauration (Beaumarly / Paris)  
**Sylvain NAVARRO** - Licence hébergement (Hôtel Vivaldi / Puteaux)  
**Victor THOUÉIL** - Licence restauration (DSAF Service du 1<sup>er</sup> ministre / Paris)