Geek Magasine

Red Bull Racing en F1 - Une Dominance Incontestée

L'année 2023 est marquée par la suprématie incontestée de Red Bull Racing en Formule 1.

Max Verstappen, au volant de la RB19, a multiplié les victoires en Grand Prix, grâce à une alliance parfaite de vitesse, de stratégie et de fiabilité. Conçue par l'ingénieur de renom Adrian Newey, la RB19 s'est révélée presque imbattable sur toutes les pistes.

Cette domination suscite à la fois admiration et critiques, certains redoutant un manque de compétition. Pourtant, Red Bull Racing ne cesse de repousser les limites, établissant de nouveaux standards pour l'avenir de la F1.

Mon iPad Pro M4 - Un Bijou de Technologie

Mon iPad Pro M4 est devenu un outil indispensable dans ma vie d'étudiant. Grâce à sa puce M4 ultra-performante, il me permet de gérer des applications lourdes sans aucun ralentissement.

Que ce soit pour prendre des notes, programmer, ou monter des vidéos, cet appareil répond à toutes mes attentes. Son écran Liquid Retina XDR offre une qualité d'image exceptionnelle, rendant chaque utilisation agréable et fluide.

En résumé, l'iPad Pro M4 allie puissance et portabilité, ce qui en fait le compagnon idéal en tant qu’étudiant d’Epitech.

Mon Endroit Préféré à EPITECH

Mon endroit préféré à EPITECH est sans aucun doute la salle de classe.

Avec ses sièges pas très confortables, ses nombreuses prises électriques qui ne fonctionnent pas toujours et un wifi pas toujours stable, c'est l'endroit parfait pour travailler en groupe ou individuellement.

L'ambiance y est toujours agréable, favorisant les échanges et l'entraide entre étudiants.

C'est un lieu où les idées se développent et où les projets prennent vie, un véritable incubateur de créativité et d’amitiés

Le télétravail des JO m’attriste particulièrement, cette salle va me manquer …

Meilleure et Pire Expérience de l’Année

Cette année, j'ai eu l'opportunité de rencontrer des personnes formidables au sein de ma promotion à EPITECH. La meilleure expérience a été après la piscine de Novembre une fois le stresse redescendu. Aujourd’hui, nous formons une véritable famille, prête à affronter tous les défis ensemble.

À l'inverse, ma pire expérience a été une rupture amoureuse douloureuse. La relation s'est terminée en raison de problèmes de confiance, ce qui m'a profondément affecté. Cependant, cette épreuve m'a permis de grandir et de comprendre l'importance de la communication et de la confiance dans une relation.

3 Conseils de survie pour les nouveaux arrivants à la Web@cademie

Croire en soi et en ses capacités malgré les échecs
Communiquer avec les assistants pour ne pas perdre le fil
Venir en cours, l’ambiance de travail y est meilleure qu’à la maison

Interview d’un étudiant de ma promo

Une petite présentation ?
Je m’appelle Ambroise j’ai 24 ans et je suis à la Web@cadémie

Ton expérience avec le code ?
Le code n’a absolument rien à voir avec ce que je faisais auparavant (du Violoncelle) mais j’ai appris à coder au cours de cette formation et je gagne en niveau peu à peu chaque jour

Le projet que tu as préféré ?
Le projet Snapchat en react-native est sans aucun doute le projet dans lequel je me suis le plus amusé

Une pensée ne concernant pas la wac ?
J’aurais voulu que Harry Kane gagne son premier trophée en tant que footballeur professionnel mais je pense que l’Angleterre ne gagnera pas l’euro…

Compte-Rendu d’un Événement Publicitaire UnBonMaillot.fr

Récemment, j'ai assisté à un événement publicitaire organisé pour un site de vente de box mystère de maillots de foot.

Les participants pouvaient s'essayer à divers mini-jeux et recevaient une box mystère contenant des articles promotionnels.

À la fin de la journée, certains chanceux repartaient avec un maillot de foot gratuit (j'ai d'ailleurs obtenu le maillot de Manchester City).

Cet événement a été une nouvelle expérience pour ma part, réunissant les passionnés de sport et créant une atmosphère festive et compétitive.

Recette de Pâtes Carbonara pour Soirées entre Amis

Ingrédients :

400g de spaghettis

200g de pancetta

4 œufs

100g de parmesan râpé

2 gousses d’ail

Sel et poivre

Persil pour la garniture

Préparation :

1. Faites cuire les spaghettis dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente.
2. Pendant ce temps, faites revenir la pancetta coupée en dés dans une poêle avec les gousses d'ail écrasées jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.
3. Dans un bol, battez les œufs avec le parmesan râpé, ajoutez une pincée de sel et de poivre.
4. Égouttez les spaghettis en réservant une tasse d'eau de cuisson. Retirez l'ail de la poêle.
5. Ajoutez les spaghettis à la poêle avec la pancetta et mélangez bien. Retirez la poêle du feu et ajoutez le mélange œufs-parmesan, en remuant rapidement pour créer une sauce crémeuse. Ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes si nécessaire pour obtenir la consistance désirée.
6. Servez immédiatement, garnis de persil haché.

Il ne reste plus qu’à déguster !