



\*\*\*\*\*

\*\*\* \*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Melun (77000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## APPRENTI-PATISSIER L'ATELIER, Débutant

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

sept. 2022 / mai 2023

DES PAINS

*Au sein de cette entreprise j'ai pu me perfectionner dans la réalisation des gâteaux (montage, décoration).*

*M'améliorer sur certaines recettes, ainsi j'ai pu réaliser plusieurs tâches à la demande de mon supérieur.*

/

**APPRENTI-PATISSIER L'ATELIER**

DES PAINS

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ août 2023

**CAP PÂTISSIER - BAC+4**

Facultés des métiers d'Every Corbeil-Essonnes; Pâton de pate

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français