



**** *

** * * * *

Osny (95520)

*****@*****.***

Patissiere, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2022 / aujourd'hui** **commis patissier**
Mercure Hotel
*Confectionner des gateaux, tartes plats desserts, crèmes,
Creation du buffet variés , petit four etc
Respecter l'hygiène et les règlements en vigueur sur l'hygiène
Inventaire*
- janv. 2010 / déc. 2019** **Auto-Entrepreneur**
SOCIETE
*du compte.
* Capacité de travailler aux horaires difficiles.
* Décoration de stand
* Esprit d'initiative et prise de décision*
- janv. 2006 / déc. 2008** **Pâtissière**
SOCIETE PAUL
** Confectionner des tartes et des appareils (crème pâtissière,
diplomate, au beurre...)
* Tenir la propriété de labo*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- oct. 2016 / juil. 2018** **CAP/ BEP Pâtisserie - BAC+2**
FERRANDI- Université Paris 13 e Sorbonne

COMPETENCES

Fabrication des viennoiseries/ Tares/Macarons/
Pates feuilletés, Brisés, choux,
Différentes crèmes
Cuisson
Réglementation d'hygiène de denrée alimentaires

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- | | |
|-----------------|---------------|
| Anglais | Professionnel |
| Français | Professionnel |

CENTRES D'INTERETS

Création du jardin , arrangement des fleurs.
Les parfums.