



** ***** ** *****

Paris 16 Passy (75016)

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

Chef Pâtissier ambitieux, motivé et sérieux, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2022 /** **CHEF PATISSIER ET DEVELOPEMENT DE LA GAMME**
BOULANGERIE RACYNE BIO
- juil. 2021 / févr. 2022** **PATISSIER**
BOULANGERIE PATISSERIE VICTORIA
PRODUCTION DES CAKES, PATE A CHOUX, DES CREMES, FONCAGE, REALISATION DE PATISSERIE
- sept. 2020 / juil. 2021** **PATISSIER**
PERRUCHE RESTAURENT
Réalisation de dessert à l'assiette.
- sept. 2017 / août 2020** **APPRENTI PATISSIER**
POTEL ET CHABOT TRAITEUR HAUT DE GAMME
Réalisation de pâtisserie, chocolaterie, glacerie, confiseur haute gamme.
- sept. 2015 / août 2017** **APPRENTI PATISSIER**
BOULANGERIE PATISSERIE RAYER PIERRICK
Réalisation de pâtisserie classique.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2018 / août 2020** **BREVET TECHNIQUE DES METIERS PATISSIER CHOCOLATIER GLACIER CONFISEUR**
CEPROC PARIS 75019
- sept. 2017 / août 2018** **MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSIER CHOCOLATIER GLACIER CONFISEUR**
CEPROC PARIS 75019
- sept. 2015 / août 2017** **CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PATISSIER**
CFA MEDERIC PARIS 75017

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français