



** ** **
Paris (75000)

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

COMMIS PATISSIER

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- /

COMMIS PATISSIER
Artgialri- COurOntE
* FtcallmitIon de gattaux pain

* Mise crE plut et préparation pour I miu
CHEF JULIEN DELHC3MME

* Trawall ler ayee ie cher polui. un Jatir comma un eictr/E

* MI se en place at prepeatIon mir ae iaLiffet

TKE SPRINKLED FROSTING

* Pupwraegn et vrritc5 dr prairy5er

* Creation da receMes, Demarcliag eu clients

COMPÉTENCES * F raPC.B1- 5. linternmediaire

* I-Hredi- Len.gire [nourrira

* Mlpr*eork oFfie- 10+11:11#. 1:11;1 45rerF',Dirlt. ix4C1
- /

Le EPouddr Rixe
20.22-11.1111%e

Hee' il:u Lùerm
Ruh. Fruhre

* 211318 - 2D21

Au«.
ErkIrtiinmeir1M-

DIPLOMES ET FORMATIONS

- oct. 2021 / aujourd'hui

Diplôme du pâtisserie et boulangerie
Le cordon bleu

COMPETENCES

Dirlt. ix4C1

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français