



** **

Paris 15 Vaugirard (75015)

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

Pâtissier, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2022 / janv. 2023

VICTOR ET LILI BOULANGERIE - Paris

- * Confection de pâtisseries individuelles, petits fours sucrés, mignardises et biscuits.
- * Réalisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail du chocolat, de la pâte d'amande, de la nougatine et du sucre.
- * Confection sur commande de gâteaux entièrement personnalisés pour des événements (anniversaires, mariages, communions, baptêmes).
- * Surveillance attentive du four dans le cadre de la cuisson des marchandises.
- * Nettoyage des équipements et de l'atelier après utilisation afin de garantir l'hygiène et la conformité des activités.
- * Réalisation des décors pour les gâteaux et les pâtisseries en veillant à l'esthétique des produits finis.
- * Création de plateaux à desserts attrayants pour les événements avec service traiteur.
- * Contrôle de la température dans les espaces froids pour préserver la qualité des aliments.
- * Préparation des commandes en contrôlant les quantités et les directions spécifiques dans une optique de satisfaction client.
- * Préparation des pâtisseries selon des recettes établies ou novatrices.

mai 2022 / juin 2022

LES BOULANGERS DE REUILLY - Paris

- * Préparation des pâtisseries selon des recettes établies ou novatrices.
- * Création de plateaux à desserts attrayants pour les événements avec service traiteur.

oct. 2021 / mars 2022

Pâtissier

Pâtisserie ALLIANCE - Tunis

- * Participation aux salons gastronomiques permettant de découvrir de nouvelles techniques et tendances.
- * Préparation des commandes en contrôlant les quantités et les directions spécifiques dans une optique de satisfaction client.
- * Réalisation de variantes de pâtisseries classiques et de créations sans allergènes, sans gluten, sans produits laitiers et sans œufs.

janv. 2020 / sept. 2021

Pâtissier

Pâtisserie GOURMET - Tunis

- * Glaçage et retouche de gâteaux et d'autres pâtisseries pour des commandes personnalisées.
- * Surveillance attentive du four dans le cadre de la cuisson des marchandises.
- * Réalisation des décors pour les gâteaux et les pâtisseries en veillant à l'esthétique des produits finis.
- * Contrôle de la température dans les espaces froids pour préserver la qualité des aliments.

janv. 2017 / déc. 2019

Chef de partie pâtisserie

HOPITAL EL-EMADI - Doha

- * Suivi des stocks en réserve et dans les espaces froids permettant de garantir la disponibilité des ingrédients.
- * Création de menus originaux pour des occasions spéciales selon les exigences des clients.
- * Gestion méticuleuse des stocks en assurant une rotation efficace des

matières premières périssables et en veillant à toujours disposer de suffisamment de produits en réserve pour préparer les plats inscrits à la carte.

nov. 2014 / déc. 2016

Chef de partie pâtisserie

GOVERNOR WEST BAY HOTEL - Doha

** Gestion méticuleuse des stocks en assurant une rotation efficace des matières premières périssables et en veillant à toujours disposer de suffisamment de produits en réserve pour préparer les plats inscrits à la carte.*

** Confection méticuleuse de desserts glacés comme les omelettes norvégiennes, les vacherins, les mystères en préparant toutes les composantes, de la glace aux pâtes, et en veillant à les congeler de manière à préserver parfaitement tant leurs qualités esthétiques que gustatives.*

mai 2011 / oct. 2014

AL-NAHLA SWEETS - Tripoli

** Confection de pâtisseries individuelles, petits fours sucrés, mignardises et biscuits.*

** Réalisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail du chocolat, de la pâte d'amande, de la nougatine et du sucre.*

** Confection sur commande de gâteaux entièrement personnalisés pour des événements (anniversaires, mariages, communions, baptêmes).*

sept. 2009 / avr. 2011

Commis pâtissier

Pâtisserie LA DEVINE - Tunis

** Organisation du travail en priorisant les tâches dans le but de répondre aux attentes et de respecter les délais.*

** Hiérarchisation des tâches afin de gérer les priorités et respecter les objectifs de délais.*

** Application rigoureuse du règlement intérieur et des procédures de l'entreprise.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

oct. 2007 / oct. 2009

CAP : PATISserie - CAP

Arts et métiers - Tunis

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français