



Permis B

Étampes (91150)

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

Technicien de laboratoire, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2022 / déc. 2022

Pâtissière

HÔTEL LUTETIA PARIS, SERVICE PATISSERIE

Mise pour production : préparations (crème pâtissière, chantilly...). Réalisations des différents desserts de la carte de la brasserie et du restaurant le Saint Germain. Réalisations des commandes du room service et aménités. Pochage de chouquettes, madeleines, muffins, financiers et cuissons. Service du petit déjeuner. Rangement économat.

sept. 2019 /

Technicien de laboratoire

Fromagerie RAMBOL, (78)

janv. 2019 /

Technicien de laboratoire

Fromagerie RAMBOL

janv. 2018 / janv. 2019

Technicien Microbiologie

SGS, Villeneuve-la-Garenne

/

TECHNICIEN DE LABORATOIRE

CAP PATISSERIE

Les Préparations Pâte (sucrée, à foncer, feuilleté, levée), crème (d'amande, pâtissière, diplomate, au beurre), pâte à choux, chantilly, compote, praliné, fruits au sirop, craquelin, meringue italienne/française, caramel, génoise, biscuit (diamant, Joconde, succès, Les Réalisations Tartes (abricot, bourdalou, amandine, alsacienne, pommes, citron, chocolat), flan pâtissier (vanille, chocolat), éclairs vanille/chocolat, choux chantilly, cygnes, salambo, religieuses, brioches (à tête, tressée, nantaise), pain au lait, mille-feuille, paris-brest, fraiser, framboisier, galette, buche, pithiviers, croissant, pains chocolat, TECHNICIEN DE LABORATOIRE

Contrôle Qualité Travail en zone de production, réalisation d'analyses sur environnements et produits, normes ISO 22000 et HACCP, préparation d'échantillons, contrôles des extraits secs et matières grasses, suivie et saisies des résultats

Microbiologie Culture bactérienne, préparation de milieux de cultures liquides et gélosés, cinétique de croissance par spectrophotométrie, dénombrement, identification bactérienne en micro-galeries, antibiogramme, génétique microbienne, transformation, criblage d'une banque de mutants, Filtration des eaux

/

Responsable qualité

Mme Amandine ROLLAND

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ sept. 2022

CAP PATISSERIE - CAP

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie Ecole Ducasse (ENSP)

sept. 2017 / juin 2018	Licence Professionnelle Bio-Industries et Biotechnologies - BAC+3 Université Paris-Sud (91)
sept. 2016 / juin 2017	DEUST Bio-Industries et Biotechnologies - BAC+2 Université Paris-Sud
sept. 2015 / juin 2016	L1 Sciences de la Vie Université Paris-Sud
sept. 2014 / juin 2015	PACES (Première année commune aux études de santé) Université Paris-Sud
/ juin 2014	Baccalauréat Technologique, section STL, option : Biotechnologies - BAC

COMPETENCES

Suite office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

SST, Pâtisserie, Cuisine, Expositions mode