



***** *****

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), éclaires vanille/chocolat, choux chantilly, cygnes, salambo, religieuses, brioches (à tête, tressée, nantaise), pain au lait, mille-feuille, paris-brest, fraisier, 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 Supérieur 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