



***** **

Permis B

***** **

Paris 10 Entrepôt (75010)

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

Commis, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2022 / mars 2023** **traiteur**
Paul Boulangerie
- déc. 2021 / avr. 2022** **Pâtissier**
CLUB MED Serre-Chevallier
- avr. 2019 / mai 2019** **Immersion Boulangerie**
AU DUC DE LA CHAPELLE
Immersion dans une boulangerie, afin de découvrir et compléter le parcours Pâtissier/boulangier.
- oct. 2018 / déc. 2018** **Pâtissier tourier**
LIBERTÉ Vinaigriers
Seconder le chef tourier dans les préparations des pâtes, tourage et façonnage des viennoiseries, montage des pâtisseries, cuisson des pâtes et viennoiseries. Participation au nettoyage du labo
- oct. 2017 / nov. 2017** **aide pâtissier**
Merveilles d'Aulnay Aulnay sous bois
seconder le chef, préparation, montage et finition des pâtisserie, réception des approvisionnements, application et respect des consignes d'hygiène alimentaire.
- sept. 2017 / oct. 2017** **Commis**
Pâtissier
Domaine Des Etangs Hôtel 5* Restaurant DYADES
1* MASSIGNAC
Seconder le chef de partie, et le chef Pâtissier dans la réalisation des Desserts à l'assiette.
- août 2017 /** **Commis**
Humblot Traiteur Canéjan, Bordeaux
Pâtissier
préparation des matières premières, préparation des commandes, décorations et mise en place des gâteaux prêt à livraison.
- juil. 2017 /** **Commis pâtissier**
Restaurant Café du port pâtisserie Bordeaux
*Préparation des gâteaux (pâtes, crèmes, cuisson, conservation au froid)
mise en place des desserts (dressage, finition, décor)*
- juin 2017 /** **Stagiaire en Pâtisserie**
Merveilles d'Aulnay Commis Alnay sous Bois
- janv. 2017 /** **Pâtissier**
AvrilStagiaire Pâtissier

sept. 2016 / déc. 2017 **Stagiaire Pâtissier**
FERRAND Artisan boulanger Pâtissier Paris, Île-de-France

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **juin 2017** **Formation d'apprentissage des bases de la Pâtisserie; Enseignement et application des normes d'hygiène, HACCP**
Campus des Métiers et de l'apprentissage Bobigny 93 Île-de-France

/ **déc. 2016** AFCI Paris, Île-de-France

/ **sept. 2016** **Préqualification en Pâtisserie**

/ **janv. 2016** **Juin Certificat d'Aptitude Professionnelle CAP Pâtissier - CAP**

COMPETENCES

Microsoft Office, Word, excell, l'office 2013

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Élémentaire

CENTRES D'INTERETS

Découverte, visites des musées, villes, Volly-Ball, tennis, sortie entre amis, voyage