



***** **

***** **

Suresnes (92150)

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

Stage en Pâtisserie, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2023 / févr. 2024** **Stage en Pâtisserie**
Le Baudelaire* Hôtel Le Burgundy Paris, France
Gestion efficace des tâches de préparation, y compris la cuisson, la décoration et la finition, dans le respect des normes de qualité strictes.
Apprentissage des techniques de pâtisserie.
Maintien de la propreté et de l'hygiène dans la cuisine conformément aux réglementations alimentaires.
- nov. 2022 / janv. 2023** **Commis Pâtissière**
Manko Paris, France
Préparation et confection des gâteaux, biscuits, pâtes et glaces dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Dressage des desserts pour assurer une excellente présentation des assiettes.
- juil. 2021 / nov. 2022** **Commis Pâtissière**
Aji Dulce Paris, France
Mesurer, mélanger et préparer les ingrédients selon les spécifications et les recettes du chef.
Contrôle des stocks et gestion des commandes afin d'éviter les ruptures.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / sept. 2023** **Diplôme de Management Culinaire**
Institut Le Cordon Bleu Paris, France
- / juin 2023** **Diplôme de Pâtisserie**
Institut Le Cordon Bleu Paris, France
- / mars 2020** **Diplôme d'ingénieur - BAC+6 et plus**
- /** Université Jose Antonio Paéz, Venezuela

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- | | |
|-----------------|---------------|
| Anglais | Académique |
| Espagnol | Professionnel |
| Français | Bilingue |

CENTRES D'INTERETS

Photographie, Voyage, Cuisine

