



**** ** *****

26/11/1999 (24 ans)
Nationalité Française

***** ** ***** ** ** ***** *****

Colmar (68000)

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

Pâtissière chocolatière, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2017 / mars 2017 Pâtisserie artisanale FILIPINKA, Wroclaw, Pologne

35 employés, membre du réseau « Craft Guild of Food », spécialisée dans la pâtisserie traditionnelle et la confiserie. Mobilité de trois semaines dans le cadre d'un programme Erasmus, organisée par l'AOCDF

Missions confiées :

- Montage (sans cercle) et décors d'entremets
- Fabrication de tartelettes aux fruits et beignets
- Participation aux décors en pâtes à sucre

sept. 2015 / juin 2017 Grand Hôtel Intercontinental Paris le Grand Opéra (Paris 9ème)

hôtellerie de luxe (5 étoiles), 600 employés dont 300 en restauration

Missions confiées sur plusieurs postes de travail :

- Tour et four = élaboration de pâtes sucrées, feuilletées, à choux, sablées (sablés breton, nature, chocolat, amande, musli). Elaboration de cakes, cookies, financiers, tuiles
- Service desserts en salle = dressage de desserts à l'assiette. Animations à thème auprès de la clientèle
- Terrasse Café de la Paix = mise en place des échelles pour toutes sortes de desserts et mignardises. Contact avec la clientèle
- Banquet = préparation et installation des banquets (300 couverts et plus)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2015 / juin 2017 CAP pâtisserie obtenu en juin 2017 - CAP

Association Ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France (à Tours)

sept. 2011 / juin 2015 Brevet des Collèges obtenu. Programme scolaire optionnel en arts plastiques

Collège Lucie Aubrac

COMPETENCES

SAVOIR FAIRE

- Fabrication pâtes, meringues, mousses, ganaches, verrines, biscuits, entremets, mille feuilles, Opéra, Paris Brest, fraisiers,
- Réalisation de décors sur assiettes et sur entremets
- Ecriture au cornet (décors et plaques anniversaires)
- Gestion d'un poste de travail de manière autonome et réalisation seule d'une liste de tâches pour une mise en place complète. Gestion du poste Tour et Four seule en remplacement du responsable.
- Contact auprès de la clientèle (service, écoute, présentation)

- Adaptation aux impératifs horaires (équipes matin, soir)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Professionnel

CENTRES D'INTERETS

Dessin, Lecture, Photographie, Voyages, Natation, Yoga