



12/11/2004 (19 ans)

** **

Pontpoint (60700)

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

Apprenti pâtissier, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2022 / févr. 2023 **Apprenti pâtissier**

Intermarché - Senlis

- * Réalisation du montage et de la décoration des produits pâtisseries.
- * Préparation des pâtes à choux, crèmes, ganaches et glaçages selon les techniques indiquées et les instructions du maître pâtissier.
- * Réalisation de pâtisseries de base.
- * Apprentissage des techniques de pâtisserie, notamment la préparation des pâtes, la cuisson et la décoration de gâteaux et desserts.

janv. 2022 / févr. 2022 **Agent de production**

Stephid - Pont sainte Maxence

- * Assemblage des composants selon les spécifications, en suivant les plans et les schémas fournis.
- * Conditionnement et palettisation des produits en vue de leur expédition en appliquant les étiquettes et les emballages nécessaires.
- * Approvisionnement constant de la chaîne de production en matières premières et en composants pour éviter les interruptions de production.
- * Nettoyage, entretien et maintenance de premier niveau de l'espace de travail, des machines et des équipements.

juil. 2021 / déc. 2021 **Apprenti pâtissier**

La Mascotte - Creil

- * Mise en place et préparation des ingrédients et du matériel nécessaires à la production quotidienne.
- * Préparation des pâtes à choux, crèmes, ganaches et glaçages selon les techniques indiquées et les instructions du maître pâtissier.
- * Élaboration de pâtisseries à emporter (cake, biscuits) à la demande.
- * Réalisation du montage et de la décoration des produits pâtisseries.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français