



***** *****

Marié & père de 3 enfants
Permis B

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

Chilly-Mazarin (91380)

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

Second Chef Pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2021 /

Second Chef Pâtissier

Boulangerie-Pâtisserie SAS « Aux Gourmandises de Verrières »

* Préparer et confectionner des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

* Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries.

* Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité.

* Suivre des stocks et des approvisionnements.

* Préparer les commandes.

* Nettoyer du matériel ou un équipement.

janv. 2007 / déc. 2019

Pâtissier

SARL « ADDALA » Tunisie

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ nov. 2016

Certificat de Formation - Stage de Viennoiserie

CSM-GIAS (Bakery Solutions)-Tunisie

/ févr. 2016

Certificat de Formation - Stage de Gâteaux variés

CSM-GIAS (Bakery Solutions)-Tunisie

/ avr. 2015

Certificat de Formation - Stage de confection de Biscuits

CSM-GIAS (Bakery Solutions)-Tunisie

/ sept. 2014

CAP- Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtisserie, Préparation de glaces et de rafraichissants - CAP

Agence régionale de la Formation Professionnelle à Médenine-Tunisie

/ oct. 2007

Certificat de fin de fin de Formation Professionnelle - Pâtisserie, Préparation de glaces et de rafraichissants

Agence Tunisienne de la Formation Professionnelle

COMPETENCES

Excel, Word, Pack office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Français

Bilingue

Arabe

Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Football, Randonnée, Musique, Culture générale, Films, séries variées et documentaires, Histoire

