



Permis B

* **

Strasbourg (67000)

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

Stage découverte pâtissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 / déc. 2022

Salé

Boulangerie Maulbecker Maurer, Strasbourg

* Dressage pâte à choux (garniture et glaçage des éclairs, parís Brest, religieuse, chouquette...)

* Réalisation de différents biscuits (génoise, dacquoise, joconde, cuillère, pain de gènes...)

* Montage, glaçage et finition dentremet (écriture avec cornet, pochage crème beurre/mousseline

ou chantilly, finition fruits frais)

* Traiteur salé/sucré (Pizza, quiche, tartes aux fruits...)

* Tourbiner de la glace (crème glacée et sorbets)

* Réalisation de bûches de Noel (mousses, crèmes au beurre et glaces)

janv. 2019 / janv. 2020

Pâtissiere

Boulangerie Maulbecker Maurer, Strasbourg

* Pétrissage (pâte a pain, à croissant, levée, à brioche, brisée, sablée, kougelhopf...)

* Façonnag et enfournement.

* Fonçage.

* Enchassage, tourage et détaillage de croissants, pains au chocolat, tresses, lunettes aux

flan, escargot...

* Réalisation crème pâtissiere

juin 2018 /

OLLAND, Strasbourg

* Préparation des salades et des sandwiches.

* Confection de différentes pâtisseries.

juil. 2017 / déc. 2019

Stage découverte pâtissier

Montigny-les-metz

* Garniture des tartes, tartelettes, Montage des entremets.

janv. 2017 /

Soultz-s-foret, Fr

janv. 2015 / déc. 2016

Angers, Fr

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / juin 2020

Strasbourg, Fr

mai 2018 / juin 2020

Auchan Illkirch, Strasbourg; Strasbourg, Fr

/

Aide pâtissier; CAP Pâtissier - CAP

/

Confectionner des tartes, entremets et autres

/

CAP Boulanger - CAP

génoise, dacquoise, joconde, cuillère

Anglais
Français
Arabe

Diplomados, Congresos, xx, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx,
Musique, photographie, Activités sportives, Nouvelles technologies, Voyage