



Permis B

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

PÂTISSIER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2016 / sept. 2021** **PÂTISSERIE OSMONT FRANCK**
Réalisation de diâérentes pâtes (détaillage, fonçage) et crèmes. Réalisation de viennoiseries, de tartes et de petits gâteaux. Réalisation d'entremets. Réalisation de décors. Chocolaterie : fabrication de bonbons (intérieur et enrobage), moulages. Hygiène du poste de travail et du labo. Gestion des stocks.
- mars 2010 / juil. 2016** **PÂTISSIER**
SARL L'EPI D'OR
Réalisation de diâérentes pâtes (détaillage, fonçage) et crèmes Réalisation de viennoiseries, de tartes et de petits gâteaux. Réalisation d'entremets. Réalisation de décors. Hygiène du poste de travail et du labo. Gestion des stocks.
- sept. 2000 / mars 2010** **PÂTISSIER**
PÂTISSIER / LA CORBEILLE A PAIN
Réalisation de diâérentes pâtes, détaillage, fonçage et cuisson. Réalisation de viennoiseries, de tartes et de petits gâteaux. Réalisation d'entremets. Hygiène du poste de travail et du labo. Gestion de stock
- mai 2000 / août 2000** **PÂTISSIER EN RESTAURATION**
L'AUBERGE DE L'ABBAYE
Réalisation de pâtes diverses, de tartes et de dessert. Réalisation de décors à l'assiette ou sur plats. Réalisation de buâets. Hygiène du poste de travail et du labo. Gestion de stock
- sept. 1997 / mars 2000** **CHOCOLATIER PÂTISSIER ET CONFISEUR**
CHOCOLATIER, PÂTISSIER ET CONFISEUR
Mise au point de la couverture. Réalisation d'intérieurs de bonbons à fourrer ou à enrober. Moulage de bonbons, de petites et grosses pièces. Réalisation de décor en chocolat. Hygiène du poste de travail et du labo. Gestion des stock.
- juil. 1997 / août 1997** **PÂTISSIER**
PÂTISSERIE CHARLOTTE CORDAY
Réalisation de crèmes diverses. Réalisation et décoration de petits gâteaux, de tartes. Réalisation de préparation salées (quiche, pizza....). Hygiène du poste de travail et du labo. Gestion des stocks
- août 1996 / août 1996** **PÂTISSIER / BOULANGERIE**
PÂTISSERIE HIS
Réalisation de crèmes diverses. Réalisation de petits gâteaux et de tartes. Hygiène du poste de travail et du labo. Gestion des stocks
- déc. 1995 / mars 1996** **PÂTISSIER / BOULANGERIE**
PÂTISSERIE HIS
Stage pendant ma période de Lycée professionnel Réalisation de diâérents petits gateaux et de diverses crèmes. Hygiène du poste de travail et du labo.
- juil. 1995 / sept. 1995** **PÂTISSIER**

avr. 1994 / juil. 1994

PÂTISSIER EN RESTAURATION

HÔTEL SOFITEL

Stage pendant ma période de lycée professionnel Réalisation de dessert pour le restaurant. Hygiène du poste de travail et du labo

/

Stage

BOULANGERIE PÂTISSERIE HIS

Stage pendant ma période de lycée professionnel Réalisation de différents petits gateaux et de diverses crèmes. Hygiène du poste de travail et du labo.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1999

BREVET DE TECHNICIEN DES METIERS PATISSERIE

CFA du Val de Reuil

/ juin 1997

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR - CAP

/ juin 1996

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP PÂTISSIER, GLACIER ET CONFISSEUR - CAP

/ juin 1995

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP BOULANGER ET BEP ALIMENTAIRE - CAP

/

BAC (GÉNÉRAL, TECHNIQUE OU PROFESSIONNEL) OU ÉQUIVALENT - BAC

COMPETENCES

PÂTISSIER / BOULANGERIE, HIS

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français