



Cavillargues (30330)

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

RESPONSABLE PÂTISSIER, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2023 /

RESPONSABLE BOULANGERIE PÂTISSERIE

Inter rnarché Saint Gdy u Fesc I

*Gestion d'un rayon traditionnel ainsi que d'uni rayon libre service
boulangerie pâtisserie.*

Gestion d'une équipe de 8 salariés.

*Optimisation des coûts. mise en place de feuille de production pour limiter
la casse.*

Calcul des prix de revient et application des marges.

Maîtrise clu logiciel c Rigi » ainsi que de eilercalys.

oct. 2023 /

CHEF PÂTISSIER

KM. Saint Gilles I

Gestion de deuk apprentis pâtissier ainsi que d'un commis

*Optimisation des coilts passage de commandes pour les rnatières
pfemières,*

travail en total autonomie.

sept. 2021 / mai 2023

APPRENTI PÂTISSIER

fournil Cévenol Le co Let de deze I

*-Optimisation des coûts. gestion des stocks et du personne travail en
autonomie,*

respect des régies d'hygiènes.

- Réalisation de petits fours secs et moelleux petits gMeaux, entremets,

viennoiseries élaborées et bonlxins aux chocolats.

janv. 2019 /

AIDE PÂTISSIER

La. Gourrnandine Florac I MÛ

- Realisatio:n de petits tours secs et iri._=:.=ux.. petits gàieau.x, entremets.*

viennoiseries_

*- Réalisation de commandes personnalisées (piêtes montées, décors
fantaisies.)*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juin 2023

CFA Henry Girl, Mende I

/

CAP PÂTISSIER - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Italien
Français