

PATISSIERE, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2015 / déc. 2016 boulangerie/pâtisserie La FROMENTINE ET AU CENTRE DE FROMATION (AFCI

de Pantin)

janv. 2013 / déc. 2014 traiteur

touch divine (en Angleterre)

. Mise en place et organisation du poste de travail

. Connaissance et mise en œuvre de la démarche HACCP (Hygiène et sécurité alimentaire)

. Connaissance et utilisation des différentes gammes de produits

. Approvisionnement, réception, contrôle et stockage des produits

. Réalisation des pates (levée, levée feuilletée, feuilletée, a choux, friable et sablée...)

. Réalisation des crèmes (d'amande, au beurre, pâtissières et dérivées...)

. Assemblage, cuisson, mise en valeur des produits de fabrication de petits gâteaux et d'entremets.

. Nettoyage et entretien des matériels, des équipements et des locaux

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2015 / **juin 2016** - CAP

CAP PATISIER a AFCI DE PATIN

sept. 2012 / déc. 2012 cours de boulangerie et de décoration de gâteaux - BAC+5

Liverpool Community College

sept. 2010 / juin 2012 Certificat d'étude supérieur en science de l'environnement

Liverpool John Moors Univesity

sept. 2006 / juin 2007 LIVERPOOL COMMUNITY COLLEGE; Certificat en INFORMATIQUE ECDL:

World; Excel; Power point; Access; Publisher; Internet * Access to

sciences for high édu - BAC

ANGLETERRE

COMPETENCES

World, Excel, Publisher, Access

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant Français Bilingue

CENTRES D'INTERETS

l'histoire, musique, Cinéma, cuisiner