



Mariée

** *** ** *

Noisy-le-Grand (93160)

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

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, pâtisseries 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