



* *****

Soisy-sous-Montmorency (95230)

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

Pâtissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2022 /

Pâtissier

Boulangère pâtissiers

- * Production de (Nombre) pâtisseries.gâteaux et dessert par jour
- * Fabrication de crèmes et d'appareils pour garnir les bases
- * Réalisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail du chocolat. de la pâte d'amande. de la nougatine et du sucre.
- * Fabrication d'une large gamme de viennoiseries dans les règles de l'art
- * Façonnage des pâtons selon les techniques de fabrication
- . Confection de pâtisseries individuelles, petits fourssucrés, mignardises et biscuits
- * Glaçage et retouche de gâteaux et d'autres pâtisseries pour des commandes personnalisées

févr. 2018 / oct. 2021

Boulangier pâtissier

Pâtissier tourier - Paris - COI

- * Fabrication de crèmes et d'appareils pour garnir les bases.
- * Glaçage et retouche de gâteaux et d'autres pâtisseries pour des commandes personnalisées
- * Réalisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail du chocolat. de la pâte d'amande. de la nougatine et du sucre.
- . Fabrication d'une large gamme de viennoiseries dans les règles de l'art
- * Nettoyage des équipements et de l'atelier après utilisation afin de garantir l'hygiène et la conformité des activités
- . Réalisation des décors pour les gâteaux et les pâtisseries en veillant à l'esthétique des produits finis

janv. 2014 / oct. 2017

Pâtissier

Boulangère pâtissière

- . Traitement de commandes pour des grands événements (particuliers et entreprises). établissement des devis. création de gâteaux personnalisés, etc
- * Confection de pièces de boulangerie et de pâtisseries pour les jours de fête (Noël, Pâques, Halloween, etc) en proposant des recettes de saison
- * Fabrication d'une large gamme de viennoiseries dans les règles de l'art.
- * Préparation des pâtisseries selon des recettes établies ou novatrices.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Arabe