



Permis SPÉCIFIQUES B

Saint-Genis-de-Saintonge (17240)

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

patissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2021 / déc. 2021** **patissier**
servir clients avec les plats,couper gateaux et faire des mousses,faire des plats charcuterie,aider lescuisinier a faire les plats
- mars 2020 / janv. 2021** **patissier ,boulangier**
*patisserie porte de ville entremets
entremets,chaussons ,travail avec un aminor, faire des galettes ,travailler avec le four*
- oct. 2019 / mars 2020** **boulangier ,patissier**
*antoine farin
confections de pains ,cuisson et melanger le pains ,patisserie ,entremets ,vienoiserie*
- juin 2018 / août 2019** *poissonerie - delabli _delpierre
decongelation, filetage, plat cuisine_ LS maree, et nettoyer les palettes et les chariots*
- juin 2018 / juin 2018** **ouvrier agriculteur**
*earl le moine ST REMI
releve les vignes*
- mars 2018 / avr. 2018** **patissier**
*earl le moine ST REMI
ecrire au cornet , faire la pate a choux ,garnir et glace,gâteaux d'anniversaire, bûches de Noël ,des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), sait choisir une garniture (crème pâtissière, sabayon ou autre) et déterminer le bon temps de cuisson.*
- mars 2018 / mars 2018** **ouvrier agriculteur**
earl le moine st remi ramasse le bois des vignes
- nov. 2017 / nov. 2017** **patissier**
entremets et mousses ,charlottes .gâteaux d'anniversaire, bûches de Noël ,des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), sait choisir une garniture (crème pâtissière, sabayon ou autre) et déterminer le bon temps de cuisson
- juin 2017 / août 2017** **boulangier**
super u mirambeau
- juin 2017 / août 2017** **Employé commerciale**
SAS PROMALIM
- avr. 2014 / juin 2017** **Ouvrier qualifié de l'alimentation**
*LES PERCHES
gâteaux d'anniversaire, bûches de Noël ,des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), sait choisir une garniture (crème pâtissière, sabayon ou autre) et déterminer le bon temps de cuisson.*

- mars 2014 / juin 2017** **patissier**
intermarche vau sur mer
- nov. 2013 / mars 2014** **patissier**
casino silver legacy reno nevada etats unis
gestion de 11 ouvriers,gestion des stocks ,inventaires,services personnalise a la clientele parle anglais et lire anglais courament
- avr. 2012 / janv. 2014** **patissier**
fred meyer etats unis
- nov. 2006 / août 2009** **patissier**
decorer gateaux ,mettre et cuire aux four, travailler avec l,ami noir
- sept. 1995 / oct. 2005** **patissier**
hotel silver legacy etats unis

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 1977** **Primaire à 4ème - pâtisserie**
lycee doctor lebel vicennes
- / juin 1977** **Bac ou équivalent (diplôme non obtenu) - pâtisserie - BAC**

COMPETENCES

serveur, SAS

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant
Français Courant

CENTRES D'INTERETS

lire, musculation, marche, velo