



***** ** *****

22/04/2000 (24 ans)

Fougeré (49150)

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

Chef de partie Pâtisserie restaurant gastronomique, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 /** **Chef de partie Pâtisserie restaurant gastronomique**
Saint-Vincent de Cosse
- juil. 2019 /** **Second de cuisine en pâtisserie au restaurant**
La Pergola à Niolon (Marseille)
- janv. 2019 / déc. 2020** **Chef de partie Pâtisserie**
Hôtel la Chemenaz 4 étoile
- janv. 2019 /** **Pâtissier**
glacerie
Dresser la pâte à chou, faire des entremets, à faire des décors, des pièces montées, Des biscuits, des mousses, des bavaroises, etc.
- janv. 2017 / déc. 2018** **Boulangier**
Les Croissants, le façonnage, le pétrissage, la mise au four, etc.
- janv. 2016 / janv. 2017** **Stages**
glacerie
Et boulangerie.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2019** **CAP Pâtissier** - CAP
Boulangerie Bernard Baugé
- sept. 2017 / juin 2018** **CAP boulanger** - CAP
Boulangerie Bernard Baugé
- sept. 2015 / juin 2017** MFR Noyant (Boulangerie Bernard Baugé)
- / juin 2016** **Brevet**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

arts martiaux