



***** *

Permis SPÉCIFIQUES B

** ***** *

Boisset-lès-Montrond (42210)

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

Pâtissier, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2021 /

PÂTISSIER chef pâtissier

PÂTISSIER TRADITION - LECLERS ANDREZIEUX

Secondier le chef pâtissier sur divers action commande organisation gestion actuellement confectionner de nouvelles pâtisserie améliorer la vitrine tradition et de nouvelle gammes en libre service

sept. 2020 / août 2021

Pâtissier

L atelier St François

Réorganisé la pâtisserie amélioré la qualité et augmenter le chiffre d'affaires que j ai réalisé de 30% formées des jeunes

sept. 2013 / août 2020

Chef entreprise pâtissier

La gerbe d'or

Gérer pendant 7 ans cette affaire vendu en 2020 avec 5 salariés

juil. 2005 / mai 2013

boulangier patis

LA BANETTE

févr. 2004 / juin 2005

PÂTISSIER

MALOT

févr. 1995 / janv. 2003

Chef pâtissier

Chocoline

Rentré comme pâtissier au bout de 4 ans j'ai était promu chef pâtissier je gérer une équipe de 6 pâtissiers. J ai créé la pâtisserie du mois chaque moi je réalisé un entremets de saisons. J ai appris le managmente et l organisation

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP PÂTISSIER BOULANGER; CAP, BEP ou équivalents - pâtisserie - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français