



***** *****

Permis B

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

Saulce-sur-Rhône (26270)

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

Boulangère - Pâtissière, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2017 /

Pâtissière

Centre Leclerc Montélimar

Pâtissière. Fabriquer et mettre en rayon tous les produits du rayon pâtisserie. Gérer le stock de matière première. Nettoyer le laboratoire, les frigos, ainsi que les vitrines.

mai 2017 / août 2017

Boulangère

Boulangerie Pâtisserie Banette Etoile-sur-Rhône

août 2015 / mai 2017

Chef pâtissière

Boulangerie Pâtisserie « Pane Dolce »

Chef pâtissière, 1 apprenti sous mes ordres, réalisation de la totalité de toute la pâtisserie. Gérer les stocks.

oct. 2014 / août 2015

Agent de maîtrise pâtissière

Pâtisserie BRIDOR Pont de l'Isère

l'ordonnancement des tâches au sein de l'atelier. Service préparation des mousses. Tracer les produits. Atelier Macaron LENOTRE, réaliser les produits du début à la fin.

oct. 2013 / sept. 2014

« Le relais de la pogne » Alixan

Réaliser toutes les pâtisseries. Nettoyer le laboratoire.

avr. 2013 / oct. 2013

Chef pâtissière

Boulangerie pâtisserie « Bouvier » St Donat-sur-l'Herbasse

Chef pâtissière. 2 apprentis sous mes ordres. Réaliser toutes les pâtisseries. Nettoyer le laboratoire. Gérer les stocks. Faire les commandes.

août 2009 / avr. 2013

Boulangerie pâtisserie « Le Cyrano » Bourg-les-Valence. Pâtissière-Boulangère

viennoiseries, et divers salés ... Réaliser les pièces montées. Tourrage du feuilletage et mettre en place le magasin. Gérer la réserve et les commandes. Gérer la pâtisserie seule pendant 1 an à la suite du décès du gérant. Réaliser les produits de la boulangerie.

janv. 2009 / août 2009

Apprentie boulangère

Boulangerie pâtisserie « Despesse » ST Peray

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2019

Formation Gestes et Postures

/ juin 2015

Formation HCCP « Analyse des risques et maîtrise des points critiques » des produits alimentaires - BAC+4

COMPETENCES

entremets, brioches, mignardises, pains spéciaux

CENTRES D'INTERETS

V.T.T