



***** *****

Permis B

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

La Vallée (17250)

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

Autonomie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2022 / août 2022** **PÂTISSIER**
DIVA GELATO GLACIER
Réalisation de glaces, de gâteaux, fours secs
- déc. 2021 / janv. 2022** **PÂTISSIER**
LECLERC PONS
- mai 2021 / mai 2021** **PÂTISSIÈRE**
BOULANGERIE DU PALAIS PÂTISSIÈRE
- oct. 2018 / déc. 2020** **PÂTISSIÈRE**
LES GÂTEAUX DU PAIN PÂTISSIÈRE
- sept. 2018 / oct. 2018** **PÂTISSIÈRE**
CRAVANNAISE PÂTISSIÈRE
Elaboration de tartes, flans, entremets. Nettoyage du laboratoire
- juil. 2018 / août 2018** **PÂTISSIÈRE EN RESTAURANT batteur**
LA JABOTIÈRE PÂTISSIÈRE EN RESTAURANT
Réalisation des desserts à l'assiette, rendement des stocks, nettoyage du poste de travail, Utilisation de batteur, four.
- déc. 2017 / févr. 2018** **PÂTISSIÈRE CHOCOLATIÈRE**
CHAMBOST PÂTISSIÈRE, CHOCOLATIÈRE
- nov. 2015 / août 2017** **Responsable pâtisserie**
PANILAND PÂTISSIÈRE, CHOCOLATIÈRE, GLACIÈRE
TRAITEUR
Responsable pâtisserie, gestion des stocks. Réalisation entremets, glaces, chocolats. Encadrement stagiaire et apprenti.
- juil. 2008 / sept. 2015** **APPRENTIE PÂTISSIÈRE**
BOULANGERIE COUSSOT 17

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2015** **NIVEAU BTM DE PÂTISSIER - Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - pâtisserie - BAC**
- / juin 2013** **MENTION COMPLÉMENTAIRE EN PÂTISSERIE - CAP, BEP ou équivalents - pâtisserie - CAP**
- / juin 2012** **C.A.P PÂTISSIER ET CAP CHOCOLATIER; CONFISEUR - CAP, BEP ou équivalents - pâtisserie - CAP**

COMPETENCES

traitement de texte

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français