



***** *****

Permis B

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

Patissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|-------------------------|---|
| juin 2023 / juil. 2023 | Patissier
<i>Préparation de pâtisserie maison traditionnelle</i> |
| déc. 2021 / mai 2022 | Pâtissier
Boulangerie yanis
<i>Préparation de tous type de pâtisserie traditionnelle maison</i> |
| janv. 2017 / oct. 2018 | GERANT BOULANGER PATISSIER
LE FOURNIL DE LA HOTOIE |
| oct. 2015 / janv. 2016 | PATISSIER
LA ROSE BLANCHE |
| oct. 2013 / sept. 2014 | GERANT BOULANGER PATISSIER
PRO'PAT |
| déc. 2011 / juil. 2012 | patissier |
| nov. 2006 / mars 2008 | Pâtissier café shop brasserie
Corner coàe
<i>Préparation de pâtisserie dirigée un équipe faire de snacking cocktail café</i> |
| janv. 2004 / sept. 2006 | Pâtissier
Hotel sangho village Hari club
<i>Prépare le dessert dressé le buàet préparation de fruit frais plus animation</i> |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|-------------|---|
| / juin 2004 | Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - BAC
B.T.P PÂTISSIER |
|-------------|---|

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français