



Permis B

** **

Petite-Rosselle (57540)

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

Pâtissier de restaurant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- / VIENNOISERIE JACQUES - Stiring-Wendel , Moselle
* Production de pâtisseries, gâteaux, pains et autres desserts par
r\I jour,
Pâte roulée, coupée et façonnée pour former du pain, des petits
co
pains, des biscuits, des petits gâteaux, de la pâte à tarte et
t
Lo d'autres produits de boulangerie.
Mise en place toujours bien organisée pour que le travail soit
cc' efficace et cohérent.
Décisions prises sur la quantité de produits à préparer pour les
opérations du Lendemain grâce à Ca tenue d'un programme de
production détaillé.
Création de recettes type artisanales révolutionnaires pour faire
connaître l'établissement,
- / BOULANGERIE REGIS JACQUES - ST1RING-WENDEL, 57350
CDI
* Préparation, apprêt, façonnage et cuisson de la pâte pour
produire tant des pains classiques comme la baguette que des
r\J
cci pains spéciaux.
Mélange, repos, façonnage et cuisson de la pâte pour les
baguettes, pains de campagne et autres pains.
r\I * Gaçage et retouche des gâteaux et autres pâtisseries pour Ces
commandes per on natisées.
Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner
des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de
boulangerie.
* Suivi des nouvelles tendances en boulangerie-pâtisserie,
élaboration de recettes innovantes pour renouveler l'offre du
magasin,
- / **Pâtissier de restaurant**
Auberge Saint Walfrid - Sarreguemines CDI
Création et confection des desserts à la carte et des mignardises
pour accompagner les cafés gourmands.
Fabrication de crèmes et d'appareils pour garnir les bases.
Production de pâtisseries, gâteaux et desserts par jour selon le
nombre de couverts,
Confection sur commande de gâteaux entièrement personnalisés
pour des événements (anniversaires, mariages, communions,
baptêmes).
Nettoyage et entretien des locaux et du matériel en respectant
scrupuleusement l'ensemble des procédures et des protocoles en
matière d'hygiène.
Finition et présentation des pâsseries avec soin, création de
visuels attractifs et gourmands.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juil. 2020 **CAP PÂTISSIER Viennoiserie** - CAP
CAMILLE WEISS - Forbach, 57

/ juil. 2018

CAP BOULANGER Artisanale - CAP
CAMILLE WEISS - Forbach, 57

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français