



Franconville (95130)

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

POINTS FORTS, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2022 /

Pâtissier

Boulangerie pâtisserie Donnette

* Réalisation des préparations en respectant scrupuleusement la recette

Entretien du matériel et du poste de travail

Décoration et finition des produits

Gestion des stocks

Prise en charge des apprentis

juin 2021 /

Pâtissier

L'atelier des pains M 04/2019 - Nanterre

Laboratoire de pâtisserie

* Réalisation des préparations en respectant scrupuleusement la recette

* Entretien du matériel et du poste de travail

* Décoration et finition des produits

Gestion des stocks

juin 2012 /

Chef de partie en pâtisserie

Le Grain de Folie in Pornlchet

Mise au point de la carte des desserts

Supervision des commis

* commandes et entretien des stocks

* Réalisation des desserts

Entretien du poste de travail et du matériel

janv. 2012 / déc. 2012

Pâtissier

Katrina Sweets & Confectionary

Pâtisserie

Réalisation des préparations en respectant scrupuleusement la recette

Entretien du matériel et du poste de travail

Décoration et finition des produits

* Gestion des stocks

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / sept. 2018

Lycée professionnel des métiers Jean Monnet; 9 Montrouge

sept. 2008 / sept. 2010

CFA SACEF

/

BTS informatique de gestion ARLE - BAC+2

/

Lycée Professionnel * Supervision et encadrement des élèves * Garantie de la sécurité et du respect des règles

/

Baccalauréat Économique et Social - BAC

Arcueil, Val de Marne

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

Bilingue

Elémentaire

CENTRES D'INTERETS

voyages