



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

Chef pâtissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 /

Chef pâtissier

Restaurant Chez Yvonne et restaurant chez molly - Balma (31)

Desserts à l'assiette.

Mise en place du poste.

Organisation du poste et de la marchandise.

Entretien du poste.

Création de la carte au fil des saisons.

mars 2021 / avr. 2021

Chef pâtissier

Plaisance-du-Touch (31)

Production en entière autonomie

Réalisation de différentes gammes de pâtisseries

Cuisson de pâtisserie

Chocolat

Montage d'entremets

sept. 2019 / juin 2021

Demie chef de partie froid

Brasserie des beaux arts - Toulouse (31)

Durant cette période j'ai pu travailler en tant que demie chef de partie froid en gérant le poste de pâtissier

ou le travail consiste à réaliser tout les éléments qui constitue la carte du restaurant j'ai également appris

à gérer la fabrication des produits, les stocks , la carte des desserts, et à la formation de commis. J'ai

également travaillé sur le poste des entrées ce qui consiste à produire toute les fabrications nécessaires

pour effectuer un service et de crée mes propres entrées et de s'assurer que le protocole l'hygiène soit

bien respecté.

nov. 2018 / janv. 2019

Pâtissier

Carrefour - Labège (31)

J'ai travaillé pendant une période de 2 mois (CDD). durant ces deux mois j'ai réalisé diverses entremets,

commes des forêts noires, Charlotte aux fruits, et mousses aux fruit. J'ai également réalisé des biscuits

secs (financiers, madeleines, chouquettes, etc). J'ai également fabriqué 3000 macarons pour les fêtes de

fin d'année ainsi que des tartes aux fruits diverses. J'ai également participé aux approvisionnements des

rayons en fabricant des pâtisseries individuelles (éclairs,saint honoré,mille feuilles, carrés framboises,

choux chantilly.)

juin 2018 / sept. 2018

Pâtissier en restauration

Brasserie de l'opéra - Toulouse (31)

J'ai travaillé à la brasserie de l'opéra pendant une période de 4 mois. J'ai été formé a la réalisation de

dessert à l'assiette, et de petits fours chaque jour je devais créer un dessert du jour.

J'ai également appris

à créer une carte de dessert selon les produits de saisons. Je réalisé des décorations fines et modernes

commes des babas aux parfums exotiques et variés, des cheesecakes citrons vert et framboises , soufflé

au grand marnier, des gâteaux glacés aux fruits rouges, tartelettes aux 3 chocolats, des crème brûlée, des îles flottantes aux caramel exotiques.

juin 2015 / juil. 2018

Pâtissier

Pâtissier - Revel (31)

J'ai travaillé pendant une période de 3 ans dans une boulangerie/pâtisserie. Pendant 2 ans je gérer le approvisionnement de vitrines de pâtisseries individuelles (saint honoré, entremets individuel, éclairs, mille feuilles, tartelettes diverse, baba au rhum, Paris Brest.) je m'occupé également des entremets en participant à la réalisation de mousses, biscuits diverse, glaçage, ainsi que les finitions. Je réalisé également chaque jours les vienosseries pour le lendemain. Je travailler en total autonomie. Pendant un an j'ai suivi une formation de chocolatier confiseur j'etais chargé de fabriquer diverses pièces en chocolat pour les fêtes de Noël, saint Valentin, Pâques. Je réaliser également des confiseries (guimauves, caramel mou, nougats, pâtes de fruits, nougatines.) Pendant cette période j'ai obtenu un cap pâtissier et un cap chocolatier/confiseur.

DIPLOMES ET FORMATIONS

juil. 2017 / juil. 2018

Cap Chocolatier,confiseur. en Chocolatier,confiseur - CAP

Cfa Cunac - Albi (81)

juin 2015 / juil. 2017

Cap Pâtissier. en Pâtisserie - CAP

cfa Cunac - Albi (81)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français