



***** **

** ** *****

Draveil (91210)

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

RESPONSABLE BOULANGER PÂTISSIER, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2021 / juil. 2022

CHEF PATISSIER

aurore et gael despres

Chef patissier, responsable de toute la fabrication, gestion des commandes et des stocks.

janv. 2018 / déc. 2021

BOULANGER PÂTISSIER

BOULANGER PÂTISSIER ILE DE FRANCE

janv. 2016 / janv. 2018

BOULANGER

LA REGALE (91)

*tous postes de fabrications occupés
faconnage manuel , cuisson continue*

janv. 2015 / oct. 2015

RESPONSABLE BOULANGER PÂTISSIER

PASCAL LE BOULANGER (CANADA)

*Manager boulanger et patissier, gestion du magasin, responsable fabrication
Formateur, organisation du temps de travail, planning*

janv. 2010 / déc. 2014

CHEF BOULANGER/PÂTISSIER

BOULANGERIE ARCANGELI (31)

*Gestion des stocks, maintenance des locaux
Pâtes à forte hydratation, levain liquide, pains bio
fabrication de viennoiseries, petits gâteaux, pièces
montées, macarons
Gestion des commandes*

janv. 2009 /

BOULANGER

BOULANGER LES MOULINS A GRAINS (31)

*Calculs des quantités de production
Fabrication de pain blanc, spéciaux, traditions*

janv. 2007 / déc. 2008

PÂTISSIER

TEMPS GOURMAND (92)

*réalisation de petits gâteaux, entremets, chocolats,
pièces montées, viennoiseries
formateur de 2 apprentis*

janv. 2006 / janv. 2007

BOULANGER

GO PÂTISSIER CLUB MED (74)

*Fabrication, dressage et décorations de buffets à
thèmes, petits déjeuners
Spécialisation dessert à l'assiette
Mise en place de gouters (meringues, gâteaux secs,
cakes)
BOULANGER*

janv. 2005 / janv. 2006

BOULANGER

BOULANGERIE PAUL (64)

*Fabrication de pâtes à forte hydratation
Cuisson four a bois*

Pétrissage en vitesse lente, suivie de fermentation

janv. 2003 / déc. 2004

BOULANGER

BIO FAGOA (64)

Cuisson four a bois de pains bio

Préparations des pâtes bio

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

CAP - BEP PATISSIER : PATISSERIE LOUBERE - CAP

/

CAP BOULANGER - CAP

BOULANGERIE PAUL

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Espagnol

Bilingue