



***** *

Permis B

*** ** *

Toulon (83000)

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

Chef Pâtissier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2015 /

Chef Pâtissier

Boulangerie Pâtisserie PRALINE - Six Fours les Lômes

Gestion de la production en pâtisserie, gestion des stocks, formation des apprentis, gestion d'une

équipe de travail

(CDI 3 ans) Boulangerie Pâtisserie PRALINE - Six Fours les Lômes

DIPLOMES ET FORMATIONS

juin 2017 / juin 2018

Jury Mention Complémentaire Pâtisserie

CFA du Beausset

juil. 2013 / oct. 2015

Formation Pâtisserie / Glace / Traiteur/ Chocolat; Apprentissage 2 ,5 ans

BTM Pâtissier; CFA du Beausset - Boulangerie Pâtisserie PRALINE

juil. 2012 / juil. 2013

Formation Confiserie / Pièce en chocolat / Travail de la matière (Apprentissage 1 an)

Chocolat; CFA du Beausset - Boulangerie Pâtisserie PRALINE

juil. 2011 / juil. 2012

CAP Pâtissier (Apprentissage 1 an) - CAP

CFA du Beausset - Boulangerie Pâtisserie PRALINE

juil. 2010 / juil. 2011

CAP Boulanger (Apprentissage 1 an) - CAP

CFA du Beausset - Boulangerie Pâtisserie PRALINE

juil. 2009 / juil. 2010

Agent polyvalent cuisine; Plonge, service des plats, (CDI étudiant 1 an)

Flunch -Centre Commercial Carrefour Ollioules

sept. 2008 / juin 2010

Baccalauréat Professionnel Mécanique Poids Lourds - BAC

Lycée de la Codoulière - Six Fours

sept. 2006 / juin 2008

BEP Mécanique Poids Lourd - BEP

Lycée de la Codoulière - Six Fours

/

Stages : Equilibrage des glaces (3jours)

Bûches Haut de Gamme; Macarons

/

Entremets

Chocolat de Pâques

CENTRES D'INTERETS

Musique, lecture, cuisine