



\*\*\*\*\* \*\*

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

/

#### **Entremets**

Chocolat de Pâques

/

#### **Stages : Equilibrage des glaces (3jours)**

Bûches Haut de Gamme; Macarons

### CENTRES D'INTERETS

---

Musique, lecture, cuisine