



** ** * *****

Cap-d'Ail (06320)

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

CHEF DE PARTIE PÂTISSERIE, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2022 / oct. 2022 **CHEF DE PARTIE PÂTISSERIE**

Sass Café SRL , Monaco

- * *Supervision de l'envoi des plats afin d'assurer la fluidité du service en salle (150 couverts), contrôle des assiettes (qualité du dressage, propreté).*
- * *Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine, réalisation des cuissons et des sauces, dressage des assiettes.*
- * *Veille à l'entretien correct des postes de travail et du matériel de cuisine, évacuation des déchets courants selon les règles de tri sélectif.*
- * *Conception des menus avec le chef de cuisine, sélection des produits frais et de saison, montage de partenariats avec des agriculteurs et des éleveurs locaux.*
- * *Vérification de la mise en place correcte des buffets (disposition des mets, propreté ...), contrôle des températures des espaces réfrigérés.*
- * *Confection des plats pour les services de midi et du soir, dressage des assiettes, coordination du travail avec les équipes en salle.*
- * *Nettoyage de la cuisine, entretien du matériel et des équipements selon les règles d'hygiène.*
- * *Réalisation de desserts et de pâtisseries, confection de gâteaux pour des occasions spéciales.*

mars 2019 / nov. 2021 **CHEF**

Unique Sushi Lab - Bolossitac Lda , Lisbonne, Portugal

- * *Production de 20 pâtisseries, gâteaux et desserts par jour.*
- * *Formation du nouveau personnel de cuisine aux procédures internes.*
- * *Nettoyage et entretien des locaux et du matériel en respectant scrupuleusement l'ensemble des procédures et des protocoles en matière d'hygiène.*
- * *Réalisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail du chocolat, de la pâte d'amande, de la nougatine et du sucre.*

- * *Confection de pâtisseries individuelles, petits fours sucrés, mignardises et biscuits.*
- * *Réception et contrôle minutieux des matières première, contrôle de conformité de la commande.*
- * *Mélange du glaçage et d'autres garnitures.*
- * *Stockage des ingrédients selon leur date de péremption et leur fréquence d'utilisation et en veillant à respecter la chaîne du froid.*
- * *Supervision de l'achat, du stockage et de l'utilisation du matériel de cuisine.*
- * *Fabrication de crèmes et d'appareils pour garnir les bases.*
- * *Utilisation de techniques de travail du sucre comme le filage, le tirage ou le soufflage pour réaliser des éléments de décor colorés.*
- * *Adaptation des recettes afin de proposer les gâteaux, les tartes, les pains surprises en format réduit afin de permettre aux clients de déguster des produits festifs en petit comité pendant la pandémie de COVID-19.*
- * *Préparation de l'espace de travail en y disposant tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette et ne nécessitant aucune précaution de conservation particulière.*

mars 2019 /

Freelance

TRAVAILLEUSE AUTONOME

- * *Nettoyage et entretien des locaux et du matériel en respectant scrupuleusement l'ensemble des procédures et des protocoles en matière d'hygiène.*
- * *Réalisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail du chocolat, de la pâte d'amande, de la nougatine et du sucre.*
- * *Confection de pâtisseries individuelles, petits fours sucrés, mignardises et biscuits.*

- * Mélange du glaçage et d'autres garnitures.
- * Personnalisation des créations pour les fêtes, mariages, remises de diplômes et autres événements personnels.
- * Stockage des ingrédients selon leur date de péremption et leur fréquence d'utilisation et en veillant à respecter la chaîne du froid.
- * Confection sur commande de gâteaux entièrement personnalisés pour des événements (anniversaires, mariages, communions, baptêmes).
- * Supervision de l'achat, du stockage et de l'utilisation du matériel de cuisine.
- * Fabrication de crèmes et d'appareils pour garnir les bases.
- * Adaptation des recettes afin de proposer les gâteaux, les tartes, les pains surprises en format réduit afin de permettre aux clients de déguster des produits festifs en petit comité pendant la pandémie de COVID-19.

mars 2015 / déc. 2016

Instituto Gastronômico das Américas - IGA , São Paulo, Brésil
Technique en Pâtisserie et Boulangerie : Pâtisserie et Boulangerie

nov. 2014 / mars 2019

TRAVAILLEUSE AUTONOME

- * Montage de produits pâtisseries
- * Dressage à la poche
- * Matériel de fabrication
- * Techniques de glaçage
- * Ingrédients de pâtisserie
- * Poids et mesures
- * Travail du chocolat
- * Personnalisation de produit

/

Freelance

Carol Pegoraro Doces Especiais , São Paulo, Brésil

- * Nettoyage et entretien des locaux et du matériel en respectant scrupuleusement l'ensemble des procédures et des protocoles en matière d'hygiène.
- * Réalisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail du chocolat, de la pâte d'amande, de la nougatine et du sucre.
- * Confection de pâtisseries individuelles, petits fours sucrés, mignardises et biscuits.
- * Réception et contrôle minutieux des matières première, contrôle de conformité de la commande.
- * Mélange du glaçage et d'autres garnitures.

- * Personnalisation des créations pour les fêtes, mariages, remises de diplômes et autres événements personnels.
- * Stockage des ingrédients selon leur date de péremption et leur fréquence d'utilisation et en veillant à respecter la chaîne du froid.
- * Confection sur commande de gâteaux entièrement personnalisés pour des événements (anniversaires, mariages, communions, baptêmes).
- * Supervision de l'achat, du stockage et de l'utilisation du matériel de cuisine.
- * Tenue d'un livre de recettes personnelles avec illustrations contenant mes créations originales.
- * Fabrication de crèmes et d'appareils pour garnir les bases.
- * Utilisation de techniques de travail du sucre comme le filage, le tirage ou le soufflage pour réaliser des éléments de décor colorés.
- * Supervision de la production de gâteaux de mariage, de la planification à la livraison finale, avec une très haute satisfaction des clients.
- * Préparation de recettes pâtisseries à base de chocolat en appliquant la technique du tempérage du chocolat sur une table en marbre.
- * Adaptation des recettes afin de proposer les gâteaux, les tartes, les pains surprises en format réduit afin de permettre aux clients de déguster des produits festifs en petit comité pendant la pandémie de COVID-19.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ déc. 2021

Alice and Rosa Cake Designer; Cours libre : Cake design
Londres, Angleterre

juil. 2021 /

Cours libre : Technique en pâtisserie, Cake design
Addolcire École En ligne , São Paulo, Brésil

COMPETENCES

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

Portugais