



* ** * *****

Pantin (93500)

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

Patissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /

Patissier

LE PAIN DE RUEIL Rueil-Malmaison

Préparer et confectionner des produits de pâtisserie, confiserie et glacerie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Préparation, de la cuisson et de la décoration des différents types de desserts (gâteaux, pâtisseries, biscuits, croissants, chocolats, pralinés, crèmes.

oct. 2019 / sept. 2021

Patissier & Boulanger

Sartrouville

Choisir et doser les ingrédients pour la confection de pains et viennoiseries (farine, levure, eau...), les mélanger et les pétrir.

Diviser la masse de pâte en pâtons, les façonner (baguette, boule...) et surveiller la fermentation.

mars 2017 / juin 2019

Patissier & Boulanger

Hotel Djerba Palace Djerba, Tunisie

Préparer les chocolats et autres produits en chocolat et confiseries

Préparer les biscuits et la pâtisserie salée

Décorer les gâteaux et desserts

Gérer l'activité du laboratoire de pâtisserie de manière autonome et efficace

Installer les espaces d'exposition pour la vente des desserts

Veiller à la propreté et à l'entretien des équipements et instruments de travail

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2015 / juil. 2017

CAP PATISSERIE; Fabrication de produits de Boulangerie. Methodes de cuisson. Décoration des Gâteaux. Montage de produits patissiers. Techniques de déc - CAP

Centre de Formation Touristique Djerba

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

Arabe

CENTRES D'INTERETS

Football, Cuisine, Internet