



Permis B

** *****

Sarcelles (95200)

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

APPRENTIE PATISSIÈRE, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2023 / déc. 2024** **APPRENTIE PATISSIÈRE**
LE FOURNIL DE PARIS (60 COMPIÈGNE)
* *Prise et confection des commandes*

* *réalisation de trompe entremets, bûches, gâteaux individuels, petit gâteau de voyage*

* *mise en valeur des produits*

* *Présentation en vitrine des produits finis*
* *Rassurer et orienter le client*

* *nettoyages du laboratoire, réfrigérateur ,réserve et chambre froide*
- janv. 2021 / déc. 2022** **COMMIS PÂTISSIER**
RESTAURANT DROUANT (75 PARIS)
* *Préparation des différents desserts et gérer la cuisson*

* *Assurer le service*

* *Dresser les assiettes*
- janv. 2017 / janv. 2021** **LES CHOUCHOUS DE POUPETTE (75 PARIS)**
* *Mono produit, préparation de la pâte à Choux*

* *Cuire les Choux*

* *Gestion espèce vente*

* *Prise de commande*

* *Accueil de la clientèle*
- ÉQUIPIÈRE POLYVALENTE MACDONALD (95 SARCELLES)**
2017

* *Respect des normes d'hygiène*

* *Accueil de la clientèle et prise de commandes*

* *Cuire et préparation des menus*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2017 / juin 2024** **BACCALAURÉAT ST2S; CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE - BAC**
Lycée René Cassin (95 Gonesse); Chambre des métiers et de [l'artisanat (60 Compiègne)
- / juin 2021** **FORMATION PÂTISSIER À DISTANCE**
CENTRE EUROPÉEN DE FORMATION (75 PARIS)

/ juin 2014

BREVET DES ÉCOLES

Collège Chanteraine (95 Sarcelles)

/

SAUVEUTEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

CMA de Compiègne (60)

/

Feuilletage cuisson

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Décoration événementiel