



08/04/1997 (27 ans)

* * * * *
Paris 16 Passy (75016)

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

Pâtisserie-Boulangerie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2019 /

Hôtel du Prince de Galles à Paris

- * Réaliser des desserts à l'assiette - Gestion d'un apprenti
- * Réaliser divers gâteaux de voyage - Mise en place carte
- * Réalisation de divers produits en pâte levée feuilletées - Cuisson viennoiseries

- * Montage entremets, montage minute - Travail en équipe

- * Travail du chocolat

janv. 2017 / déc. 2019

Maison Pariès à Urrugne

- Réalisation produits de pâtisserie - Travail de la pâte à choux
- Sérieux - Montage entremets - Cuissons crème
- Finitions entremets - Fonçage
- Montage croquembouche - Adaptation aux produits de saison
- Dynamique - Glaçage divers - Travail du sucre d'art
- Réalisation viennoiseries - Travail en équipe
- A l'écoute - Réalisation gâteaux voyage - Gestion de stagiaire
- Réalisation décors chocolat
- Cuisson de différents produits

janv. 2013 / janv. 2017

Pâtisserie-Boulangerie

Chocolaterie Mr & Mme Chevreux à Objat

- Réalisations produits de pâtisserie - Travail en équipe
- Esprit d'équipe - Montage entremets - Réalisation de pièces en pâte à choux

- Finitions entremets - Réalisation de macarons
- Cuissons crème - Travail de la boulangerie (autonomie)
- Travail de tourier - Montage croquembouche

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2017 / juin 2019

BTM pâtisserie

CFA Mont de Marsan; Maison Pariès à Urrugne (64)

sept. 2015 / juin 2016

MC pâtisserie-boulangère; Pâtisserie-boulangerie

CFA 13 vents; Mr & Mme Chevreux à Objat (19)

sept. 2013 / juin 2015

CAP pâtisserie - CAP

CFA 13 vents; Mr & Mme Chevreux à Objat (19)