



***** *****

Permis B

** ** * * * * * *****

Mazères (09270)

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

boulangier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2023 / févr. 2023** *Montage de chapiteaux, pas mal de manutention, (entend que intérimaire)*
- juil. 2022 / nov. 2022** *Crescendo
Production de pâtisserie, mise et réapprovisionnement en buffets,*
- déc. 2021 / janv. 2022** **boulangier**
Boulangerie Gutierrez
- août 2021 / nov. 2021** *La Pause Gourmande Snacking
Snacking : préparation des divers plat froids et chauds*
- janv. 2020 / déc. 2021** **Patissier**
JOLIBERT MASSAT
Production de pâtisserie classique.
- janv. 2018 / janv. 2020** **Patissier**
DELICE DE CEBIAT PAMIERES
*Pâtes (sablée, brisée), réalisez des garnitures (crèmes, coulis, sirops).
Montage des décors à base de sucre, chocolat, fruits ou nappage .*
- janv. 2016 / janv. 2018** **Boulangier**
DELICE DE CEBIAT PAMIERES
*Élaboration et cuisson du pain et de la viennoiserie.
Préparation des produits à emporter (quiches pizza, sandwichs...)*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2018 / juin 2020** **CAP Pâtisserie** - CAP
Centre de formation à foix
- sept. 2016 / juin 2018** **CAP Boulangerie** - CAP
Centre de formation à foix
- / **Cap patisserie** - CAP
- / **Cap boulangerier** - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Sport, rugby, jouer, play

