



**** *

Permis B

* * * * *

Bouloire (72440)

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

PROJET PROFESSIONNEL, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2021 / juin 2022

Chef pâtissier

La bagatelle

- * Collaboration avec le chef pâtissier pour innover la carte et développer des pâtisseries,
- * Réalisation des desserts et dressage à l'assiette,
- * Veiller sur la qualité des produits.

janv. 2021 / févr. 2021

La feuillette

Stage pour validation du Baccalauréat Boulangerie Pâtisserie

- * Façonnage et cuisson du pain et des viennoiseries traditionnels,
- * Préparation des commandes,
- * Accueil, encaissement et gestion de la caisse.

sept. 2020 /

La bagatelle

Stage de découverte dans le domaine du dessert à l'assiette

- * Réalisation et mise en place des desserts à l'assiette

juin 2019 /

Anthony Esnault

Stage pour validation du CAP pâtisserie.

- * Spécialisation en ganache et fourrage des desserts,
- * Mise au point et création de pièces en chocolat,
- * Elaboration et cuisson des viennoiseries,
- * Création d'une pièce montée

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / juin 2021

Baccalauréat en boulangerie et pâtisserie - BAC

sept. 2016 / juin 2018

CAP pâtisserie - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français