****** *******
Permis B

** *** ********* ***** *******
************ - ************
**********@*******.**

Aide pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 / déc. 2021 0II MY BREAD

janv. 2017 / **Aide pâtissier**
Pâtisserie AMBROISE

janv. 2013 / déc. 2015 **Cuisinier**
SIAM FOOD COURT

janv. 2007 / déc. 2009 **Cuisinier**
LE JARDIN DES PARFUM

janv. 2006 / **Aide de cuisine**
SERVERT

janv. 2005 / **Cuisinier**
ROLAND GAROS

janv. 2004 / **Aide de cuisine**
FOYER JEUNE TRAVAILLEUR A RENNE

janv. 2003 / **Aide de cuisine**
HÔTEL MERCURE

/ **Chef pâtissier**
Pâtisserie AMBROISE

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2023 **certication diplome de nutrition**

/ juin 2021 **LYCÉE HÔTELIER ST PAULCertificat d'Aptitude Professionnelle de Pâtisserie**

/ juin 2019 **Attestation de perfectionnement en pâtisserie; Attestation IIACCP ET SST**
LYCEE HÔTELIER ST PAUL

/ juin 2017 **Formation; CERTIFICAT DE FORMATION NIVEAU 5 DE PÂTISSIER; 1 ère place au concours de pâtisserie** - BAC+6 et plus
AFPAR DE ST ANDRÉ; l'AFPAR et les disciples d'Auguste Escoffier Océan Indien

/ juin 2004 **Formation; TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINER**
AFPA DE RENNES

/ **bac pro boulanger pâtissier** - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français