



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Permis B

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\* \_ \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*

## Aide pâtissier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

|                        |                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|
| janv. 2020 / déc. 2021 | OII MY BREAD                                              |
| janv. 2017 /           | <b>Aide pâtissier</b><br>Pâtisserie AMBROISE              |
| janv. 2013 / déc. 2015 | <b>Cuisinier</b><br>SIAM FOOD COURT                       |
| janv. 2007 / déc. 2009 | <b>Cuisinier</b><br>LE JARDIN DES PARFUM                  |
| janv. 2006 /           | <b>Aide de cuisine</b><br>SERVERT                         |
| janv. 2005 /           | <b>Cuisinier</b><br>ROLAND GAROS                          |
| janv. 2004 /           | <b>Aide de cuisine</b><br>FOYER JEUNE TRAVAILLEUR A RENNE |
| janv. 2003 /           | <b>Aide de cuisine</b><br>HÔTEL MERCURE                   |
| /                      | <b>Chef pâtissier</b><br>Pâtisserie AMBROISE              |

### DIPLOMES ET FORMATIONS

|             |                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| / juin 2023 | certication diplome de nutrition                                                                                                                                                                       |
| / juin 2021 | <b>LYCÉE HÔTELIER ST PAUL</b> Certificat d'Aptitude Professionnelle de Pâtisserie                                                                                                                      |
| / juin 2019 | <b>Attestation de perfectionnement en pâtisserie; Attestation IIACCP ET SST</b><br>LYCEE HÔTELIER ST PAUL                                                                                              |
| / juin 2017 | <b>Formation; CERTIFICAT DE FORMATION NIVEAU 5 DE PÂTISSIER; 1 ère place au concours de pâtisserie</b> - BAC+6 et plus<br>AFPAR DE ST ANDRÉ; l'AFPAR et les disciples d'Auguste Escoffier Océan Indien |
| / juin 2004 | <b>Formation; TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINER</b><br>AFPA DE RENNES                                                                                                                                    |
| /           | <b>bac pro boulanger pâtissier</b> - BAC                                                                                                                                                               |

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français