



*** ***** **

Nationalité française
célibataire
Permis B

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

Gometz-la-Ville (91400)

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

Animatrice d'ateliers de cuisine pour adultes, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2017 / déc. 2018 **Animatrice d'ateliers de cuisine pour adultes**

Boulangerie - Pâtisserie Daddy'Son - Beersel, Belgique

* Cuisine vietnamienne - autour des grands classiques (pho, nem, grillades, rouleaux de printemps ...)

* Cuisine thaïlandaise - salades et différents plats à base de curry, de soupes (tom yum)

Partenaire dans le cadre de Menu next door à Bruxelles, un nouveau concept de restauration (Le concept: commandez un menu à emporter préparé par un voisin et passez à la maison du chef le temps de partager quelques anecdotes et de l'écouter vous parler de sa passion, pour récupérer la commande)

* Menu asiatique (Vietnam, Thaïlande, Chine)

* Menu français

* Menu américain

* Menu végétarien, et/ou avec restrictions alimentaires

Thi Yen Khanh DO 2 / 2

sept. 2015 / déc. 2015 **Stagiaire pâtissier**

Boulangerie Pâtisserie Renard Bakery - Bruxelles

* Confectionner les viennoiseries, les cuire à blanc

* Confectionner les produits salés (quiches, feuilletés, etc.)

* Réaliser les petits gâteaux (cakes, madeleines, speculoos, brownies)

* Réaliser les gâteaux et autres pâtisseries (choux, tartes, etc.)

* Assurer l'entretien et le nettoyage des matériels et machines, la plonge

/ **Stagiaire**

Boulangerie - Pâtisserie Daddy'Son - Beersel, Belgique

boulangerie- pâtisserie artisanale)

Stagiaire conventionné (250 heures)

* Confectionner les viennoiseries, les cuire à blanc

* Réaliser les petits gâteaux (cakes, madeleines, speculoos, brownies)

* Participer à la réalisation des entremets et autres pâtisseries (choux, merveilleux, tartes aux fruits, opéra ...)

/ **Stagiaire pâtissier**

Boulangerie Pâtisserie- Café Une journée à Paris - Ho Chi Minh Ville - Vietnam

boulangerie et pâtisserie française dont le Chef a reçu une formation classique)

Stagiaire pâtissier (120 heures)

* Confectionner les viennoiseries

* Confectionner les produits salés (quiches, vol-au-vent, etc.)

* Réaliser les petits gâteaux (cakes, madeleines, choux, tartes , brownies net

macarons)

* Réaliser les entremets (opéra, forêt noire, charlotte, moka ...)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2019 / mars 2021** **formation Boulanger-Pâtissier artisan (Alimentation, Horeca, Chef d'entreprise) - 2^e année**
Centre IFAPME Perwez
- août 2015 / déc. 2015** **CAP Pâtisserie; formation en reconversion professionnelle pour adultes), diplôme CAP Patissier - CAP**
Institut National de Boulangerie et Pâtisserie IBNP - Rouen
- sept. 2008 / juin 2009** **CAP Cuisine - Formation pour adultes; diplôme CAP cuisine - CAP**
la Ville de Paris

COMPETENCES

cakes, madeleines, speculoos, brownies, MS Office dernières générations

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Allemand	Elémentaire
Français	
Néerlandais	Courant