



**** *

28/06/1994 (29 ans)
Permis B

* * * * *

Pamiers (09100)

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

Ouvrier

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- / **Ouvrier**
Hôtel Christopher (St Barthélémy), La Petite Colombe (St Barthélémy), Les gourmandises de Nicolas (Peyrehorade, 40)
- *Ouvrier, 1 an : La pena Natureo (Seignosse, saison estivale), Jaques Plantation (Australie), Le Ti St Barth (Saint Barthélémy, commis), Les Bananiers (St Barthélémy, cuisine et pizza) ; La petite colombe (Saint Barthélémy, traiteur froid).*
- / **Ouvrier**
Hôtel Christopher (St Barthélémy), La Petite Colombe (St Barthélémy), Les gourmandises de Nicolas (Peyrehorade, 40)
- *Stages : Raw gems, pâtisserie crue et vegan (Australie)*
- /
boulangerie Les Frères Dagès (Niort)
bios dont certains sans gluten.
- *Compétences :*
Pain courant, de tradition, spéciaux (pétrissage, façonnage, cuisson) ; produits traiteurs (pizzas, quiches, fougasses, sandwichs, salades, wraps... + mise en place : tranchage, etc) ; viennois et brioches ; notions de sans gluten.
Travail sur levain dur, liquide et polish ; direct, pousse contrôlée, pointage bac.
Travail sur Paneotrad.
- / **Ouvrier**
Feuilleté de fruits (Guadeloupe)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2015 **Formation INBP « Viennoiserie et Gâteaux de voyage »**
- / juin 2014 **CAP Boulanger** - CAP
Compagnons du Devoir
- / juin 2012 **Baccalauréat Scientifique** - BAC
Lycée St Cricq (64)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Elémentaire
Espagnol Elémentaire
Français

CENTRES D'INTERETS

voyages, lecture, écriture, randonnées

