



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

Chef Pâtissière, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2022 /** **Chef Pâtissière**
ELIOR, Lyon 2ème
Employée en tant que chef depuis Septembre 2022, je réalise plusieurs missions de réalisation, dressage, décors et commande de desserts. Je m'assure du respect des procédés de fabrication ainsi que de la gestion de mon poste de travail.
- mai 2022 / août 2022** **Employée polyvalente**
Naturalia, Lyon 6ème
J'étais responsable de ma caisse, de l'accueil ainsi que du conseil et de la fidélisation des clients. Je gérais également la décoration et la mise en place des vitrines.
- sept. 2020 / mars 2022** **Seconde du chef Pâtissier**
Le Kabestan, Lyon 2ème
J'ai occupé dans ce restaurant un poste à responsabilité grâce auquel j'ai été amené à diriger une apprentie, créer une carte de desserts, gérer les commandes ainsi que l'envoi des commandes durant le service. Faute de personnel j'ai également pris la direction d'une partie de la cuisine ainsi que de la mise en place du poste salé.
- janv. 2020 / août 2020** **Hôtesse de Caisse**
Carrefour, Lyon 8ème
J'étais responsable de l'encaissement des clients ainsi que de leur fidélisation. J'ai également travaillé durant la pandémie en tant que préparatrice de commande.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2018 / juin 2020** **Licence Physique-Chimie - BAC+3**
Université Claude Bernard
- sept. 2016 / juin 2018** Université Claude Bernard
- / juin 2015** **Obtention de mon Baccalauréat Série Scientifique - BAC**
- /** **CAP Pâtissier en alternance - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français