



***** *****

Permis b

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

Millas (66170)

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

Pâtissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 / août 2021

Pâtissier

Super u - Thuir COI

** Fabrication de crèmes et d'appareils pour garnir les bases*

. Utilisation de techniques de travail du sucre comme le filage le tirage ou le

soufflage pour réaliser des éléments de décor colorés

. Glaçage et retouche de gâteaux et d'autres pâtisseries pour des

commandes personnalisées.

** Réalisation de variantes de pâtisseries classiques et de créations sans*

allergènes sans gluten, sans produits laitiers et sans oeufs,

juin 2020 / août 2020

Agent d'entretien

Delnet nettoyage St esteve

** Nettoyage et entretien des locaux de manière méthodique dans le respect*

du protocole de ménage et du planning de travail.

. Entretien des surfaces vitrées vitres, fenêtres, miroirs

.

oct. 2018 / oct. 2019

Plane alizé - Île de la Réunion COI

. Controie de la cuisson des préparations

. Découpe des viandes et des poissons

.

. Réalisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail

du chocolat, de la pâte d'amande, de la nougatine et du sucre

janv. 2009 / déc. 2012

Pâtissier

Auchan * Perpignan - CDJ

. Realisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail

du chocolat, de la pâte d'amande de la nougatine et du sucre

** Confection de pâtisseries individuelles. petits fours sucrés. mignardises et St biscuits.*

** Nettoyage et entretien des locaux et du matériel en respectant*

scrupuleusement l'ensemble des procédures et des protocoles en matiere

d'hygiène

. Fabrication de crèmes et d'appareils pour garnir les bases.

. Préparation de pièces montées à la française ou à l'américaine, et autres

assortiments de desserts pour des Mariages.

- Glaçage et retouche de gâteaux et d'autres pâtisseries pour des

commandes personnalisées..

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ sept. 2011

Cap 0912009 - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français