



**** *

** **

Lille (59000)

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

Commis / Pâtissier de restauration, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 /

Commis / Pâtissier de restauration

LE PARADOXE

Conception réalisation d'entremets salés sucrés et desserts de restaurant

Décoration et finition des productions

Mise en oeuvre de différentes techniques de cuisson

Utilisation des différentes techniques de conservation

Utilisation optimale des matériels et équipements

janv. 2016 / janv. 2018

Apprenti pâtissier

AUCHAN

Sélection et dosage des ingrédients - Cuisson, montage et décoration des produits pâtisseries - Préparation des pâtes et crèmes pâtisseries .

janv. 2016 /

Employé polyvalent

NOTHING HILL

Décoration - Merchandising- Réception et contrôle des livraisons -

Entretien de l'espace de vente - Encaissement de clients - Rangement des produits.

janv. 2010 / déc. 2013

Apprenti plombier chauffagiste

SARL RAES

Accueil et conseil client - Dépannage plomberie - Pose d'équipements sanitaires et thermiques, installations de chauffages centraux, robinets, chaudières, cumulus.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / juin 2017

CAP Pâtissier - BAC+4

U.R.M.A

/ juin 2013

BAC pro TISEC - BAC

Compagnons Du Devoir

sept. 2010 / juin 2012

BEP Sanitaire et thermique - BEP

Compagnons Du Devoir

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

CENTRES D'INTERETS

