



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

25/08/2000 (23 ans)

\* \*\* \* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Hazebrouck (59190)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Stage, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / avr. 2020**    **Pâtissière**  
Boulangerie Pâtisserie, Ponsel Saint-Omer  
*En Pâtisserie : confection de viennoiseries, Préparation des gâteaux montés, cuissons des viennoiseries, moka, meringues, tarte sucré (citron, crème pâtissière, chocolat) préparation traiteur, sandwich, pizza*
- sept. 2017 / déc. 2018**    **Boulangerie Pâtisserie, Renescure**  
*En Pâtisserie : confection des gâteaux, cuisson des pains, cuisson des viennoiseries, cuisson du traiteur, préparation froide.*
- juin 2017 / sept. 2017**    **Stage**  
La Pâte à Pizza, Saint-Omer  
*Pizzeria : préparation de la pâte, des plaques à cuissons, des garnitures  
préparation des plats froids, préparation des plats chauds, service en salle.*
- avr. 2017 / juin 2017**    **Stage**  
Lycée des Flandres, Hazebrouck  
*Cuisine en collectivité : Nettoyage, norme HACCP, cuisson, épluchage,  
préparation des desserts, nettoyage en salle.*
- nov. 2016 / déc. 2016**    **Stage**  
Hôpital, D'hazebrouck  
*Cuisine en collectivité : Nettoyage, cuisson des viandes,  
préparation des entrées froides et chaudes.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2017 / déc. 2018**    Altern Emploi, Hazebrouck
- sept. 2015 / juin 2017**    **CAP Pâtissier** - CAP  
Centre de Formation, Dunkerque
- /    **Commerce/vente**  
Hazebrouck
- /    **CAP APR** - CAP  
Lycée Sainte -Marie, Bailleul

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais**    Bilingue
- Français**

