



**

Toulouse (31000)

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

PRÉPARATRICE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /

PRÉPARATRICE

MARIE BLACHÈRE Toulouse

- Réalisation de brownie, de tartes, de sandwiches et de wraps .

- Cuisson de viennoiseries, pizzas

janv. 2019 / déc. 2020

STAGE

BOULANGERIE JULIEN Toulouse

- Réalisation de pâtisseries françaises.

- Préparation de crèmes (crème au beurre, crème au citron)

- Préparation de pâtes (pâte à choux, pâte sablée, pâte brisée, pâte sucrée, pâte feuilletée)

-Préparation de pains aux raisins, milles feuilles, meringues italiennes, génoises...

- Nettoyage du plan de travail.

janv. 2016 /

STAGE

LA ROSE DE TUNIS Toulouse

- Réalisation de la pâtisseries orientales.

janv. 2001 / déc. 2011

EMPLOYÉE EN RESTAURATION

Alger, Restaurant El-Djazair

- 10 ans d'expérience dans la restauration.

- Réalisation de pâtisserie orientale et de plats traditionnels algérois

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2020

DIPLÔME CAP PÂTISSERIE - CAP

France

/ juin 2014

ATTESTATION DE CONNAISSANCE DE LA LANGUE FRANÇAISE CCF

Algérie

sept. 1993 / juin 1995

DIPLÔME COUTURE

Algérie

/ juin 1992

Algérie

/

TERMINALE SECTION SCIENTIFIQUE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Académique

Français

Courant

