



**** *

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

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
Selection 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, cummulus.

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
