



- Crème diplomate : expert
- Crème mousseline : confirmé
- Crème au beurre : confirmé
- Pâte à choux : confirmé
- Pâte sablée : expert
- Pâte sucrée : confirmé
- Pâte à brioche : expert
- Pâte à savarin : confirmé
- Pâte feuilletée : confirmé
- Pâte à croissant : intermédiaire
- Meringue Française : expert
- Meringue Italienne : expert
- Meringue suisse : confirmé
- Tablage : expert
- Tempérage : expert
- Moulage : confirmé
- Pâte d'amande : confirmé
- Nougat : confirmé
- Pâte de fruit : confirmé
- Guimauve : confirmé
- Caramel : confirmé
- Enrobeuse à roue : confirmé
- Pâte à bombe : confirmé
- Nougatine : confirmé

# Pâtisserie chocolaterie glacerie

*Détermination, apprentissage, ponctualité*

## Expériences professionnelles :

- 2019 : 2 semaines glacerie Alpérel à Trappes (78).
- 2018 : 6 semaines pâtisserie chocolaterie Equinoxe à Bouillargues (30).  
2 semaines pâtisserie chocolaterie Equinoxe à Bouillargues (30).  
2 semaines chocolaterie Courtin à Sommières (30).
- 2017 : 1 semaine chocolaterie Noailles à Nîmes (30).  
1 semaine chocolaterie Gonzales à Jacou (34).  
1 semaine chocolaterie Courtin à Sommières (30).  
1 semaine chocolaterie Les chocolatiers Cathares à Montredon des Corbières (11).  
2 semaines chocolaterie Philippe Deschamps à Uzès (30).  
1 semaine chocolaterie Vatel à Nîmes (30).  
3 semaines chocolaterie Benoit à Angers (49).  
1 semaine chocolaterie Mes chocolats à Alès (30).
- 2016 : 1 semaine chocolaterie Attrait à Quissac (30).  
2 jours chocolaterie Benoit à Angers (49).  
7 semaines chocolaterie Courtin à Sommières (30).  
2 semaines pâtisserie Equinoxe à Bouillargues (30).  
2 semaines pâtisserie Philippe Deschamps à Uzès (30).  
2 semaines pâtisserie Eléonore à Saint-Jean (31).  
1 semaine pâtisserie Veyret à Alès (30).  
2 semaines pâtisserie Vatel à Nîmes (30).
- 2015 : 3 semaines pâtisserie Noailles à Nîmes (30).  
3 semaines pâtisserie Vatel à Nîmes (30).  
1 semaine pâtisserie Nans Bakery à Castelnau le Lez (34).  
1 semaine pâtisserie Les treizes desserts à Caveirac (30).  
2 semaines pâtisserie Olivier Bajard à Perpignan (66).

## Autres expériences :

- 2003-2014 : Employé polyvalent dans la restauration rapide (cuisine, caisse, service) chez MacDo.
- 2001-2003 : Alternance de 2 ans en horticulture.
- 2001 : Informatique de gestion de 6 semaines.

## Formation professionnelle :

- 2016-2017 : CAP chocolatier à la CMA.
- 2015-2016 : cap métier pâtissier à la CMA et au CRFP.

## Autres formation :

- 2001-2003 : BTS d'horticulture option pépinière.
- 2000-2001 : BTS d'informatique de gestion.
- 1998-2000 : Deug de biologie.
- 1998 Bac S option Bio.
- 1998 Permis de conduire B.

## Diplômes :

- 2019 : CAP glacier.
- 2018 : CAP chocolatier.
- 2016 : CAP pâtissier.
- 1998 : BAC S option Bio.
- 1998 : Permis de conduire B.

## Centres d'intérêts :

Pâtisserie (mongato.fr), informatique, randonnée, ping pong.