

Permis B et véhicule personnel

Disponible de suite

Né le 26-09-1990

MES ATOUTS

- Compétences professionnelles diversifiées :
 - Service à la clientèle
 - Encaissement
 - Mise en rayon
 - Mise en valeur et décoration de vitrines
 - Entretien des locaux et du matériel
 - Elaboration des gâteaux de communion, mariages et anniversaire
 - Création de pièces montées
 - Confection d'entremets, de desserts glacés, pâtisseries, viennoiseries, tartes et variantes
- Faculté d'adaptation
- Courageux
- Capable de travailler seul ou en équipe
- Disponible (travail posté)
- Précis, ordonné et soigneux
- Créatif

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis oct. 2011 **Assistant Décorateur**
Ateliers De La Citoyenneté à Calais

Juillet – août 2011 **ANIMATEUR**
Centre de loisirs Jules Ferry

Juillet – août 2010 **ANIMATEUR**
Centre de loisirs Jules Ferry

Dans le cadre de ma formation :

Mai 2006 à avril 2008	PATISSIER
6 semaines	Boulangerie pâtisserie « Grain de sucre » à Calais
8 semaines	Boulangerie Pâtisserie « Thierry Pruvost » à Calais

FORMATION

2008 ***BEP Alimentation spécialité Pâtisserie – Lycée du Détroit à Calais***

CENTRES D'INTERETS

- ☞ Membre d'un groupe de musique (pratique la guitare, la basse, la batterie, le violon et le piano)
- ☞ Dessin