

CHOCOLATIER CONFISEUR

Maxime
RINGEVAL

né le 21 octobre 1997
(19 ans)

Permis B

06.40.95.17.08
maximeringeval@orange.fr

30 chemin de Demeurant
33710 TEUILLAC

MES FORMATIONS

- ◆ 2015-2017 : BTM Chocolatier Confiseur – CMA de Bayonne
- ◆ 2014-2015 : CAP Chocolatier Confiseur – CMA de Bayonne
- ◆ 2012-2014 : CAP Pâtisserie – LP Haute- vue de Morlâas

MES EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- 2016/2017 : Chocolaterie Segonzac à Eysines
- 2014/2016 : Maison Pillet à Bordeaux
- 2012/2014 : Boulangerie pâtisserie Grandjean à Bourg sur Gironde (stage)

MES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- utilisation du robot Stephan sous vide , de l'enrobeuse
- réalisation de ganaches , coulage en cadre ou à la raclette
- réalisation de pralinés, mise au point du praliné
- mise au point manuelle des couvertures
- cuisson des caramels
- réalisation de guimauves
- réalisation de pâtes de fruits
- réalisation de moulages
- réalisation de décors : copeaux, éventails, fleurs, plaques
- réalisation de tablettes

MES DIPLÔMES

- 2015 : CAP Chocolatier Confiseur
- 2014 : CAP Pâtisserie

MES QUALITÉS

- consciencieux, ponctuel, curieux