

---

ENRICK EURANIE  
13 RUE DE LA SABLIERE  
91120 PALAISEAU  
18 ANS (1999)  
TÉL : 0695 276811

MAIL :  
ENRICK.EURANIE@GMAIL.COM

### OBJECTIF

Continuer à me former dans le domaine des métiers de la bouche (chocolaterie, confiserie) pour acquérir le maximum de compétences.

### COMPÉTENCES

Maitrise de la gestion des stocks

Maitrise de l'outil informatique et des logiciels de basse

Réalisation de :

- pâtes de basse: morte (décorative), sablée, brisée, feuilleté, levée feuilleté, à choux, à génoise, à biscuit cuillère à succès, brioche, à pain, pain viennois et pain spéciaux....
- crèmes de basse: pâtissière, d'amande, au beurre, chantilly, mousseline, diplomate, frangipane, mousse, citron...
- viennoiserie : divers
- entremets et tarte : forêt noire, mont blanc, moka, tutti-frutti, bavarois, buche divers, mousse, tarte aux fruits divers.
- Produit traiteur : quiche, cookie, flutte, langue de chat, ciguarette
- confiserie: nougat, pâte de fruit, guimauve, gelé
- chocolaterie: ganache divers, praliné

---

## EXPÉRIENCE

### Stage en alternance

11 SEPTEMBRE 2017 AU .... (EN COURS) – ATELIER DU CONFISEUR COURBEVOIE

### Stage

03 JANVIER AU 28 JANVIER 2017 (UN MOIS) - ECLAT DE MIE FORT-DE-FRANCE

26 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2016 (UN MOIS) - SEMINAIRE CAFE FORT-DE-FRANCE

06 JUIN AU 02 JUILLET 2016 (UN MOIS) - TI BOURG PETIT BOURG

23 NOVEMBRE AU 18 DECEMBRE 2015 (UN MOIS) - ECLAT DE MIE FORT-DE-FRANCE

04 MAI AU 06 JUIN 2015 (UN MOIS) - LE BOULANGER DUCOS

19 JANVIER AU 10 FEVRIER 2015 (UN MOIS) - TOURMENT D'AMOUR FORT-DE-FRANCE

17 AU 21 FEVRIER 2014 (UNE SEMAINE) - LA FINE BOUCHEE FORT-DE-FRANCE

25 AU 27 NOVEMBRE 2013 (3 JOURS DE DECOUVERTE DU METIER) - LA FINE BOUCHEE FORT-DE-FRANCE

---

## FORMATION

2017-2018 FERRANDI campus jouy en josas

Formation en cours... CAP chocolatier confiseur

2015-2017 Lycée Professionnel Raymond Neris

2017 Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier (mention bien)

2016 CAP pâtissier

2014 collegue Asselin De Beauville

2014 DNB(Diplôme national du brevet) mention assez bien

---

## LOISIR

Cuisiner

réaliser des pâtisseries

Cinéma

Voyages

Balade

Lecture

(et temperage du chococlat)