

CAP CHOCOLATIER

**Marlène
BARROSO
CURTO**

20 ans

5 Rue de Londres

67310 WASELONNE

06 36 75 64 91

marlenebcurto@yahoo.fr

Permis B

Véhicule personnel

Objectif(s)

Faire un CAP Chocolatier

Faire un BTM Pâtissier

Centres d'Intérêts

Pâtisserie et Boulangerie

Musculation et Fitness

Compétences professionnelles

- Réaliser les pâtes et crèmes de base
- Bonne connaissance de la préparation du chocolat
- Suivre l'état des stocks
- Entretien d'un poste de travail et de vente
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries
- Cuire des produits de pâtisserie, confiseries ou pièces de chocolat
- Nettoyer et entretenir du matériel ou un équipement
- Réaliser des pâtisseries
- Réception, vérification et rangement des marchandises
- Conditionner des produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie
- Garnissage des pâtisseries
- Aide au montage d'entremets
- Elaborer des nouvelles recettes
- Cuisiner des préparations culinaires
- Dressage et envoi des entrées, plats et desserts
- Cuisiner des légumes, des fruits
- Former du personnel à des procédures et techniques
- Confectionner des chocolats
- Préparer des glaces et des sorbets
- Confectionner et cuire des viennoiseries
- Moulage de pièces de chocolat
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Expérience professionnelle

CDD Pâtissière – Macarons & Inspirations (Strasbourg)
Période du 31 juillet au 31 janvier 2018

Stagiaire - Restaurant « Kasbür » ☆ (Monswiller)
Période du 29 mars au 26 avril 2017

Stagiaire - Pâtisserie Jost - Maurer (Dorlisheim)
Période du 26 septembre au 26 octobre 2016

Stagiaire - Hostellerie « La Chenaudière » (Colroy-La-Roche)
Période du 22 février au 19 mars 2016

Stagiaire - Hôtel Diana (Molsheim)
Période du 28 septembre au 24 octobre 2015

Stagiaire - Restaurant « Le Cerf » ☆ (Marlenheim)
Période du 27 janvier au 9 février 2014

Autre(s) : Régionales du Meilleur Apprenti de France Cuisinier
🏆 3^{ème} au niveau local

Formation / Diplômes

2017 CAP Pâtissier en candidat libre

2017 MC Cuisinier en desserts de restaurant Lycée hôtelier Alexandre Dumas (Illkirch)

2016 Bac Pro Cuisine **Mention Assez bien** Lycée Charles de Foucauld (Schiltigheim)

Langues :

Portugais : courant
Anglais : courant
Allemand : niveau scolaire

Informatique :

Diplôme : B2i
Navigation Internet : Maîtrise
Word/Excel/Powerpoint : Connaissances