

Je suis à la recherche d'un Brevet Technique des Métiers pour l'année 2018-2020.

Formations

2017—2018

Mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie.
CFA, Orléans

2015—2017

Seconde et première Bac Professionel, obtention d'un CAP pâtissier.
Lycée Hôtelier et du Tourisme, Blois

2015

Brevet des collèges, mention assez bien
Collège Pierre Mendès France, Chécy

Expériences

2017—2018

Boulangerie-Pâtisserie Eric Mallet (02 38 86 84 78)
Année de travail en mention complémentaire.
Réalisation d'entremets, d'éclairs, de tartes, de pièces montées, de galettes, de bûches et de desserts à l'assiette réalisés au CFA
4 rue du Maréchal Leclerc, Chécy

2016

Boulangerie-Pâtisserie Leclerc (02 38 46 55 50)
Un mois en boulangerie-pâtisserie industrielle, décoration d'entremets, garnissage et glaçage d'éclairs, crêpes, montage de fraisiers...
Rue Alfred Kaslter, Chécy

2015

Boulangerie-Pâtisserie Eric Mallet (02 38 86 84 78)
Stage de troisième d'une semaine en boulangerie-pâtisserie. Découverte du métier.
4 rue du Maréchal Leclerc, Chécy

Boulangerie-Pâtisserie fine CORDIER (02 38 53 74 43)
Un mois en boulangerie-pâtisserie au côté d'un meilleur ouvrier de France. Réalisation d'entremets, des garnissages et des glaçages d'éclairs, des feuilles et roses en sucre.
20 rue Bannier, Orléans

Boulangerie-Pâtisserie Maureille (02 38 55 09 85)
Stage de trois semaines en boulangerie-pâtisserie artisanale. Réalisation d'entremets, d'éclairs, de tartes, de galettes et de viennoiseries.
115 Avenue Louis Joseph Soulas, St Jean-de-Braye

Divers

Je pratique régulièrement la gymnastique en compétition, niveau championnat de France, depuis l'âge de mes 8 ans. J'affectionne aussi la lecture, ainsi que le cinéma.
Je suis discrète mais dynamique et attentive.
J'ai un niveau intermédiaire en anglais et en espagnol.