



## **Antoine DURIEZ**

 68, rue Lévêque à Cambrai

 06.84.50.97.50

 [duriezantoine59@gmail.com](mailto:duriezantoine59@gmail.com)

Age 18 ans

## **Formation**

### **Etudes**

-2018 : Mention complémentaire en chocolaterie (1an près bac) pour obtenir mon CAP chocolatier

### **Diplômes obtenus**

- 2017 : BAC Pro Boulangerie-Pâtisserie au lycée Notre Dame de la Providence à Orchies

- 2017 : CAP Pâtissier au lycée Notre Dame de la Providence à Orchies

- 2016 : CAP Boulanger au lycée Notre Dame de la Providence à Orchies

- 2014 : Brevet des Collèges au Collège Saint-Luc à Cambrai

## **Expérience professionnelle**

-2017 **Emploi saisonnier d'été «SA sucrerie d'Iwuy »,**  
. Conduite de machines agricoles, (moisson, déchaumage...)

### **Stages effectués dans le cadre des études**

- 2018 **Pâtisserie chocolaterie « Legrand » à Cambrai**  
. Confection de tartes, entremets, de ganaches, de bonbons en chocolat, enrobage de bonbons
- 2017 **Pâtisserie chocolaterie « GROSS » à Obernai,**  
. Confection de ganaches, de bonbons en chocolat, enrobage de bonbons, moulage de pièces en chocolat
- 2017 **Hôtel restaurant « Le Quincangrogne » à Dampmart,**  
. Confection de tartes, entremets, dressage à l'assiette des desserts
- 2016 **Boulangerie-Pâtisserie « Aux Délices » à Cambrai,**  
. Façonnage et cuisson des pains, fabrication d'entremets (gâteaux, tartes, ...)
- 2016 **Boulangerie-Pâtisserie « Chez Mathieu et Vanessa » à Fontaine Notre Dame,**  
. Façonnage, pétrissage et cuisson des pains
- 2015 **Boulangerie-Pâtisserie « Chez Mr Rémi Bridoux » à Cambrai,**  
. Façonnage et cuisson des pains, fabrication d'entremets (gâteaux, tartes, ...)
- 2015 **Boulangerie-Pâtisserie « Aux Délices » à Cambrai,**  
. Façonnage et cuisson des pains, fabrication d'entremets (gâteaux, tartes, ...)
- 2015 **Supermarché « Match » à Cambrai,**

## **Divers**

Permis B.

## **Intérêts**

Je pratique le volley-ball depuis dix ans à Cambrai. J'aime la musique, le cinéma et le sport.