

# – OCEANE JULIEN –

## PÂTISSIERE TOURIERE

### CONTACT

69 RUE DE MEAUX PORTE 16 BATIMENT A  
75019 PARIS  
06.22.14.56.23  
OJULIEN8@GMAIL.COM

### LANGUES

Français : Courant

Anglais : Notions

### COMPÉTENCES

pâtissier ..... ★★★★★

tourier ..... ★★★★★

chocolaterie ..... ★★★★★

### PERMIS

AM - Cyclomoteur <= 50 cm3

### CENTRES D'INTÉRÊT

chocolaterie ,pâtisserie  
pure,sucre,concours,sport,guitare

### FORMATIONS

2015

**CAP PÂTISSERIE**

CAP, BEP OU ÉQUIVALENT - PÂTISSERIE - CFA - CENTRE DE  
FORMATION D'APPRENTIS  
céproc

### EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

09/2013 - 06/2015 : BOULANGERIE PÂTISSERIE ARHUIS

**APPRENTIE PÂTISSIERE**

réalisation de toute sorte de viennoiseries et de toute autres pâtes  
montage entremets réalisation pâte à choux traiteur salé sucrée  
gestion de la vitrine quotidienne

03/2015 - 05/2015 : CHRISTOPHE ADAM

**COMMIS CHOCOLATERIE**

confection des moulages de bonbon en chocolat plus préparations  
, les intérieurs de bonbon ,aide aux décors des éclairs préparation  
de glaçages et crémeux.

08/2015 - 10/2015 : LES SOEURS SUCRÉES

**COMMIS PÂTISSERIE**

aide confection traiteur plus gestion de la vitrine

11/2015 - 01/2016 : SEBASTIEN BUNEL

**TOURIER PÂTISSIER**

réalisation de toutes les viennoiseries et de toutes autres pâtes  
plus traiteur salé sucrée buches galettes tartes pâtes à choux  
montage d'entremets.

08/2016 - 02/2017 : MR DESGRANGES

**PÂTISSIERE**

envoie de la fournée du matin,confection pâtisserie de base plus  
entremet décor en chocolat par moment gestion du tour et gestion  
d'une apprentie en première année.

04/2017 - 05/2017 : AUX DELICES D'OCÉANE

**STAGE PÂTISSERIE**

réalisation de la vitrine ,mise en place entremets, pâtisserie  
classique,réalisations pièce artistique ,pièce montée

05/2017 - 07/2017 : DOMINIQUE SAIBRON

**PÂTISSIERE**

préparations mise en place boutique (après midi),envoie de la  
fournée finition entremets petits gâteaux tartes et macarons  
(nuit),préparations ganache glaçage entremet pâte à choux  
montage entremets dressage des finitions sur les  
entremets(matin)

09/2017 - 09/2017 : LE PRÉ CATLAN

**STAGIAIRE PÂTISSERIE**

réalisations de mise en place pour le service dressage de dessert à l'assiette

09/2017 - 10/2017 : THOUMIEUX

**COMMIS PÂTISSIER**

Mise en place du matin et du soir envoi du service à la carte.

01/2018 - 03/2018 : CHOCOLATE ACADEMY BARRY CACAO

**STAGE CHOCOLATERIE CONFISERIE PÂTISSERIE**

réalisation de ganaches, mousses, tablage toutes sortes de chocolats à la main, moulage, enrobage bonbons, garnissage bonbons chocolat, réalisation décores chocolats, pâtisserie entremets, montage pièces commerciales, conditionnement marchandises .