

# **Solène GAUTHIER**

18 ans

*Lieu dit les Ménétraux*

71320 CHARBONNAT

Portable :06/61/89/28/83

E-mail: [solenegau@hotmail.fr](mailto:solenegau@hotmail.fr)

Permis B

## **FORMATION**

2018/2019 : Mention complémentaire pâtisserie chocolaterie glacerie confiserie spécialisée  
Lycée du Castel/ Dijon

2015/2018: Baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie  
Certificat d'Aptitude Professionnel pâtisserie  
Lycée des Métiers François Mitterrand/ Château Chinon

## **EXPERIENCE PROFESSIONNELLE**

*Janvier-février 2019 (5 semaines)* : Laurent DUCHENE/ Meilleur Ouvrier de France/ Paris

*Novembre 2018 (3 semaines)* : Abbaye de la Bussière (pâtisserie de restauration)/ la Bussière-sous-Ouche

*Septembre-octobre 2018 (3 semaines)*: Pâtisserie Franck POURRIER / Dijon

*Mars-avril 2018 (3 semaines)* : Boulangerie « l'Autunale » / Autun

*Décembre 2017(3 semaines)* : Bourgogne Morvan Traiteur / Autun

*Mars-avril 2017 ( 4 semaines)* : Pâtisserie Chocolaterie Glacerie JEANNOT / Montceau-les-Mines

*Octobre-novembre 2016 (3 semaines)* : Pâtisserie Chocolaterie Confiserie JACQUET / Toulon-sur-Arroux

*Juin-juillet 2016 (4 semaines)* : Boulangerie « le Fournil de l'Arroux » / Toulon-sur-Arroux

*Mars-avril 2016 (3 semaines)* : Pâtisserie Chocolaterie Glacerie Confiserie BERNIGAUD /Luzy

## **LANGUES ETRANGERES**

Anglais, niveau scolaire.

## **PRINCIPALES QUALITES**

discrète, dynamique, sérieuse, sociable et organisée.

## **CENTRES D'INTERÊTS**

Actualité, musique.