

Bastien Barenghi

14 square James Dradin
77680 Roissy en Brie

bastien.barenghi@hotmail.com

Fixe : 09 52 82 19 32

Port : 07 50 83 21 74



Formation

2018-2019 CAP chocolatier confiseur (LEP Etiolles - 91)

2018 Obtention du **CAP Pâtisserie** en candidat libre.

2017-2018 **Bac pro Boulangerie-Pâtisserie** (LEP Etiolles - 91)

2017 Obtention du **CAP Boulangerie** (LEP Etiolles - 91)

2015 Obtention du Brevet, mention bien (Roissy en Brie - 77)

LV1 Anglais / LV2 Allemand

Expérience professionnelle

Mars 2019 Chocolaterie Les Lions – Gérard Cosme (Pré-Saint-Gervais - 93)

Stage de CAP Chocolatier

Travail sur machines (One shot, enrobeuse, cuiseur), grattage de moules, décors au cornet et pinceau dans les moules, moulage, ébarbage et démoulage et, sucrage de pâtes de fruits. Ganaches : pesée et réalisation. Réalisation de caramel pour praliné. Plonge et nettoyage du laboratoire.

Janvier 2019 Chocolaterie Les 3 chocolats - Jérôme Lépinay (Saint-Thibault-des-Vignes - 77)

Stage de CAP Chocolatier

Ganache : Réalisation, cadrage, chablonnage et détaillage. Réalisation de guimauves, pochage de friture, moulage, pulvérisation, conditionnement.

Janvier 2018 Boulangerie-Pâtisserie Mie et Merveilles (Pontault-Combault - 77)

Stage de terminale Pâtisserie

Pâtisserie : Réalisation, dressage, garnissage, glaçage de pâte à choux en autonomie, fonçage de tartelettes, préparation de forêts noires, préparation de gâteaux à l'orange et au chocolat.

Septembre-Octobre 2017 Boulangerie Pâtisserie Le petit Melin (Roissy en Brie - 77)

Stage de terminale Boulangerie

Boulangerie : Préparation de pains spéciaux (pesage, mise en forme, façonnage, cuisson), Réalisation de pizzas, Dorage quotidien des viennoiseries et mise au four.

Pâtisserie : Réalisation de sablés bretons, de pâte à crumble et de crème d'amandes. Mise en caissettes d'éclairs et de religieuses, garnissage de macarons.

Avril-Mai 2017 Thon Hôtel (Kristiansund, Norvège)

Stage de mobilité – Erasmus+ - Environnement anglais

Pâtisserie : Brioche, gâteau, fondants, panna cotta, crème pâtissière, desserts à l'assiette, dressage...

Autre : Epluchage, découpe de légumes et de fruits, dressage (plateaux et assiettes).

Novembre-Décembre 2016 Boulangerie Carrefour (Pontault-Combault - 77)

Stage de première Boulangerie

Réalisation de pains, baguettes, pains spéciaux, petits pains.

Gestion du pétrissage en autonomie, pesage, lamage, utilisation de la façonneuse.

Mai-Juin 2016- Boulangerie-Pâtisserie Mie et Merveilles (Pontault-Combault - 77)

Stage de seconde Boulangerie-Pâtisserie

Réalisation d'éclairs, croissants, pains au chocolat, Paris-Brest, tartes normandes et Bourdalou.

Décembre 2014 - Boulangerie-Pâtisserie *Au four et au moulin* (Roissy en Brie - 77) - **Stage d'observation de 3^e**

Août 2014 - Temps jeunes (Montreuil-Bellay - 49) - **Colonie à thème « Top chef »**

Juin 2014 - Boulangerie Pâtisserie *Le petit Melin* (Roissy en Brie - 77) **Stage découverte professionnel en 4e**

Loisirs : Pratique du tennis de table, du Viet Vo Dao. Modélisme (Warhammer 40000) - Lecture (action, fantastique) - Informatique (Internet, Word, RPG maker, jeux vidéo) - Pratique de la guitare pendant 7 ans.