



**STEVE Diane**

18 ans  
358 Avenue de Fabron  
Villa Saint-Jean  
06200 Nice  
06 59 10 44 71  
steve.diane.pro.@gmail.com

### **PROFIL :**

Diplômée d'un CAP en Pâtisserie, je suis à la recherche d'un contrat d'apprentissage en vue d'élargir mes compétences dans le cadre de la Mention Complémentaire Pâtisserie Chocolaterie Confiserie Glace à la Faculté des Métiers de CANNES.

Je souhaite découvrir et appliquer au sein de votre entreprise toutes les compétences qui me permettront d'apprendre et de réussir ma mention complémentaire.

Je suis toujours prête pour apprendre, pour connaître des choses, je suis motivée, sérieuse, appliquée, minutieuse, j'essaie toujours de faire de mon mieux.

### **EXPÉRIENCE :**

#### **Pâtisserie Chocolaterie Le Vanillier à Nice du 11/03/2019-10/04/2019**

Pour ce stage j'ai fait principalement des préparations pour les différents gâteaux de la boutique et comme c'était bientôt la période de Pâques on m'a demandé de démouler la friture et remplir les différents types de chocolat que la pâtissière chocolatière avait faits pour que je puisse les garnir et j'ai façonné des brioches.

#### **Les Délices de Borrighione à Nice du 26/11/2018-22/12/2018**

Pour ce stage j'ai épluché et coupé les légumes pour les mettre dans des préparations salées, fait des tuiles, mis des décors sur des gâteaux, enrobé des truffes dans le cacao et enrobé des pâtes de fruits dans du sucre.

#### **Pâtisserie Chocolaterie Le Vanillier à Nice du 4/06/2018-7/07/2018**

Pour ce stage j'ai fait des préparations pour les différents gâteaux de la boutique et j'ai façonné des brioches.

#### **Pâtisserie Chocolaterie Le Vanillier à Nice du 8/01/2018-27/01/2018**

Pour ce stage je me suis occupée de faire des galettes et des brioches des rois. J'ai garni les frangipanes, j'ai mis les fèves, j'ai doré les galettes et pour les brioches des rois, j'ai

façonné les brioches, mis les fruits confits sur le dessus, j'ai façonné les brioches pour les viennoiseries et fait la plonge.

**LBP Monaco Boulangerie Industrielle à Monaco du 27/03/2017-1/04/2017**

Pour ce stage j'ai fait la fabrication de différents pains pour les restaurants et les hôtels et la fabrication de viennoiseries.

**Chocolaterie Paci à Nice du 23/01/2017-28/01/2017**

Pour ce stage j'ai coulé le chocolat dans les moules pour la friture de Pâques, des chocolats en forme de sacs Louis-Vuitton, en forme d'escarpin et des crayons en chocolat.

**Pâtisserie Domenichine à Nice du 14/11/2016-19/11/2016**

Pour ce stage j'ai foncé des moules, fabriqué des tartes, poché des gâteaux et fabrication des bûches de Noël

**ÉDUCATION :**

**2019 Obtention CAP Pâtissier**

(Lycée Professionnel Escoffier à Cagnes sur Mer)

Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail,

PSC1, ASSR2, et du Savoir nagé

**2016 Classe de 3e Professionnelle**

(Lycée professionnel Escoffier à Cagnes sur Mer)

**COMPÉTENCES :**

Pendant mon CAP et mes stages j'ai appris beaucoup de choses comme faire des tartes, gâteaux, différentes préparations, comme peser les ingrédients pour une pâte et les mélanger au robot, différentes techniques, façons de faire qui ne sont pas les mêmes partout. Voir comment on coule le chocolat, comment on le moule, comment on le démoule, le décorer.