

CHOCOLATIER PÂTISSIER CONFISEUR

06 69 14 25 65
benjamingaborit4@gmail.com

20 Rue des Gastines
63730 Les Martres de Veyre
FRANCE

EXPERIENCES PRO.

Chocolatier 3 mois

Chocolaterie du pecq

TOURS

Chocolatier 3
ans

Chocolaterie Juilhard

CLERMONT-FERRAND

Pâtissier 4 mois

E . Leclerc La pardieu

CLERMONT-FERRAND

Pâtissier 2
ans

Pâtisserie Moise Derval

CENTRES D'INTERETS
LAVAL

Arts
Cinéma
Voyages
musiques

GABORIT Benjamin

FORMATIONS

BTM Chocolatier Confiseur 2015-2017
IMT Grenoble

CAP Chocolatier 2014-2015
Institut des métiers, Clermont-Ferrand

MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie 2013-2014
Lycée François Rabelais, Brassac-les-mines

CAP Pâtisserie 2010-2012
CFA des 3 villes, Laval

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières,
- Réaliser des produits de chocolaterie,
- Confectionner des confiseries,
- Réaliser des produits de pâtisserie,
- Réaliser des pièces commerciales et artistiques en chocolat,
- Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis,
- Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux,
- Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison,
- Contrôler l'état des stocks des matières premières, des produits semi-finis et finis,
- Participer à la prévision des besoins,
- Organiser la fabrication,
- Gérer les coûts de production,
- Organiser son poste de travail pour une production donnée.