

Aicha

Adresse
Adresse
Téléphone
Mail

XXXX

Pâtissière

COMPETENCES

Fabriquer des produits de pâtisserie en s'appuyant sur des recettes et des techniques de fabrication
Préparer une pâte de pâtisserie
Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Travailler en coordination avec l'équipe de vente
Cuire les produits de pâtisseries
Développer de nouvelles recettes en fonction des goûts de sa clientèle et de son imagination
Gérer les stocks

Sens de l'esthétique
Sens de la minutie

Nettoyer le matériel, l'espace de travail
Accueillir la clientèle
Renseigner la clientèle
Conclure une vente
Réceptionner une commande
Disposer les produits sur le lieu de vente

Travail d'équipe
Adaptabilité
Rigueur
Bon relationnel
Dynamique
Organisée
Sens de l'écoute
Sens de la communication
Énergie et positivité

FORMATION

2021

CAP Pâtisserie

Centre de formation AFCI Pantin

2020

Formation D'assistante de vie aux familles

Centre de formation Louse Couvet – Aubervilliers

2016-2017

CAP Petite enfance

Lycée Aubrac – Pantin

2014-2016

Accompagnement, soin et service à la personne

Lycée Blaise Pascal – Villemomble

Lycée Jean Moulin – Le Blanc-Mesnil

CENTRES D'INTERETS

Pâtisserie, décoration

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2022 Hôtesse d'accueil

Hippopotamus – Porte de la Villette Paris

2021-2022 BOULANGERIE PATISSERIE 3 stages

Boulangerie Roudaud Dravreil

2019 Conseillère vente prêt à porter

Triangle intérim – Paris

Conseillère vente prêt à porter

ZARA – La Défense et Hôtel de ville – Paris Axentia

Intérim

Préparatrice de commande polyvalente

Amazon – Intérim Adecco Paris

2017 Assistante Educative

Ecole maternelle La Saussaie – Saint-Denis

2016 Stage en restauration

Crok'inn – Paris

2015-2016 Aide-soignante stage

Maison de retraite Les Beaux Monts - Montreuil