

Profil

- Capacités réelles d'assimilation et d'adoption
- Bonne condition physique et visuelle
- Dynamique et motivé
- Sens du travail en équipe
- Sens des responsabilités
- Discipliné, méthodique et ponctuel
- Possibilité de travailler jour ou nuit
- Disponibilité immédiate

COMPÉTENCES

- Entretien des locaux
- Préparation des sandwiches
- Décoration des gâteaux
- Montage de rodit pâtisseries
- Hygiène sécurité alimentaire
- Relation de fournisseurs
- Fabrication de produits de boulangerie
- Méthodes de cuisson

LANGUES

Arabe 

Français 

Espagnol 

FORMATION

Pâtisserie : 2005 – 2009

- Ecole boulangerie et pâtisserie de El Amria

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

2005 – 2009

- Préparation des viennoiseries suivi de la cuisson
- Responsable des gâteaux aux fruits
- Confection des autres pâtisseries choux- tartes
- Fabrication des produits sur commande de la demande des clients : gâteaux personnalisés pour événement
- Gestion des ingrédients et des métiers premiers : Stockage
- Conservation qualité en labo.

2010-2011

- Pizarro ou pizzeria privée

2013-2015

- Manœuvre de transformation

2016-2018

- Manœuvre aliment et boisson

2019-2020

- Manœuvre après d'une entreprise de fromage

