



Noémie GENSOU

Boulangère – pâtissière

profil

Pâtissière – boulangère possédant une grande sensibilité culinaire, je suis rigoureuse, dynamique et créative.

Je souhaite apporter mon savoir-faire à votre entreprise, dans un seul but, satisfaire et émerveiller les clients.

Contact



06.69.52.19.87



gensousnoemie@gmail.com



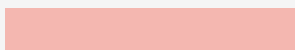
10 rue de la Nied
57220 EBLANGE

Permis B

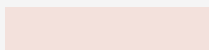
Loisirs

Lecture de romans
Bénévolat dans une auto-école

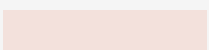
Informations complémentaires



Internet



Excel



Word

Expérience professionnelle

- ▶ **2017**
« La banette »
Blâmont
Boulangère – pâtissière (stage de 6 semaines)
Confection de baguettes et de viennoiseries
Gestion de la cuisson
- ▶ **2015-2016**
« La ronde des pains »
Boulay
Boulangère – pâtissière (stage de 3 mois)
Confection de baguettes et de viennoiseries
Gestion de la cuisson
Calcul des quantités
Dressage à la poche à douille
Garnissage des tartes
- ▶ **2015**
« CORA »
Sarruemines
Boulangère (stage de 3 semaines)
Confection de pâtes à pains et de viennoiseries
Façonnage

Formation

- ▶ **2017**
Lycée Simon LAZARD
BAC professionnel boulangerie – pâtisserie
Obtenu avec mention « assez bien »
- ▶ **2016**
Lycée Simon Lazard
CAP pâtissier
- ▶ **2014**
Collège Victor DEMANGE
Brevet des collèges

Compétences

Boulangerie :

- Fabriquer des pâtes à pain
- Peser, diviser
- Utiliser du matériel mécanique
- Façonner
- Scarifier

Pâtisserie :

- Abaisser les pâtons
- Foncer
- Garnir
- Confectionner des entremets et des crèmes

langue



Anglais



Allemand