

## Contact

brieuc.isoard@gmail.com  
8b rue Louis Braille, 42000 Saint-Etienne  
07 67 15 94 83

## Compétences

Travail en équipe

Niveau avancé

Rigueur et méthode

Niveau avancé

Réactivité et adaptabilité

Niveau avancé

Endurance

Expert

## Langues parlées

Français

Langue maternelle

## Centre d'intérêts

Athlétisme : sprint et saut en hauteur  
(niveau national)

## Parcours professionnel

### Manutentionnaire, intérimaire

Mai 2023 / Octobre 2023

Temporis, Roanne

- 1. Déchargement et transfert des arrivages de marchandises dans la zone de stockage.
- 2. Préparation des expéditions, conditionnement des marchandises (filmage, emballage et étiquetage des palettes).
- 3. Manipulation de produits, cartons et objets lourds, manuellement ou à l'aide d'appareils de manutention.

### Préparateur, intérimaire

Janvier 2023 / Mai 2023

Mademoiselle Desserts, Renaison

- 1. Préparation des recettes
- 2. Atelier emballage
- 3. Application des normes en vigueur, du règlement intérieur et des procédures de l'entreprise
- 4. Adaptation rapide à différents interlocuteurs et différents postes.

### Pâtissier

Avril 2022 / Juillet 2022

E.LECLERC, Riorges

- 1. Production de pâtisseries, gâteaux et desserts
- 2. Stockage des ingrédients selon leur date de péremption et leur fréquence d'utilisation et en veillant à respecter la chaîne du froid
- 3. Nettoyage et entretien des locaux et du matériel en respectant scrupuleusement l'ensemble des procédures et des protocoles en matière d'hygiène
- 4. Glaçage et retouche de gâteaux et d'autres pâtisseries pour des commandes personnalisées.

### Pâtissier

Décembre 2021

Pâtisserie Pilati, Roanne

- Renfort pour les Fêtes de Noël

## Formation

### Titre RNCP niveau V

En cours

Garage 404, Saint-Etienne

- Développeur Web et Web Mobile

### MC Pâtissier Glacier Chocolatier

2020

CFA du Roannais, Roanne

- Perfectionnement des techniques de base et acquisition de techniques plus élaborées.

### CAP Pâtissier

2019

CFA du Roannais, Roanne

- Apprentissage des techniques de base de la pâtisserie.