

BRIEUC ISOARD

Pâtissier

PARCOURS PROFESSIONNEL

Apprenti pâtissier, 09/2018 - 08/2021

Pâtisserie Chatagnier Rodrigues - Contrat d'apprentissage

- Réalisation de pâtisseries de base.
- Gestion des cuissons des produits de pâtisserie.
- Conception et réalisation d'entremets artisanaux sur les conseils du maître d'apprentissage.
- Réalisation du montage et de la décoration des produits pâtisseries.
- Gestion des stocks et commandes des produits en collaboration avec le maître d'apprentissage.

FORMATION

MC Pâtissier Glacier Chocolatier, 09/2020 - 08/2021

CFA du Roannais

CAP Pâtissier, 09/2018 - 08/2020

CFA du Roannais

CENTRES D'INTÉRÊT

Athlétisme : sprint et saut en hauteur (niveau national)



59 rue Jean Jaurès, 42300,
Roanne



07 68 60 20 46



brieuc.isoard@gmail.com



20/02/2003



Français



Permis B



Disponible immédiatement

COMPÉTENCES

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travail d'équipe
- Rigueur
- Réactivité
- Motivation
- Adaptabilité
- Organisation