



**Audrey
LIGERON**

PÂTISSIÈRE



PROFIL

ADRESSE

7 rue du colonel gambier, 27700
Les Andelys

PORTABLE

0786981050

EMAIL

audreyligeronette@gmail.com

PERSONNALITÉ

Sérieux	● ● ● ● ● ● ● ●
Créativité	● ● ● ● ● ● ● ●
Ponctualité	● ● ● ● ● ● ● ●
Perfectionnisme	● ● ● ● ● ● ● ●



EXPÉRIENCES PRO.

APPRENTI PATISSIÈRE

Boulangerie Slam (les Andelys)
2015 – 2017

- Aide au poste d'entremétier et tourier
- Réalisation des pâtes, crèmes, ganaches, garnitures
- Confection de produits salés et sucrés
- Réalisation de décors pour entremets
- Confection de biscuit (dacquoise, biscuit cuillère ...)
- Confection de tartes (fruits, chocolat, caramels au beurre salé)
- Confection de viennoiseries (brioches, pâte levée feuilletée)

APPRENTI CHOCOLATIÈRE

Boulangerie Slam (les Andelys)
2017 - 2018

- Encadrement de deux apprentis, un en première année et un en deuxième année de pâtisserie.
- Moulage de pâques et enrobage de bonbons.
- Cristallisation et mise au point du chocolat de couverture lait, couverture noire et chocolat blanc
- Réalisation de bonbons moulés et de bonbons enrobés.



FORMATIONS

2017 – 2018 CAP Chocolatier (CFAIE Val de Reuil)

2015 – 2017 CAP Pâtisserie (CFAIE Val de Reuil)

2014 – 2015 Seconde Générale (Lycée Jean Moulin)

2013 – 2014 Brevet des collèges (Collège Rosa Parks)
Mention Assez Bien



COMPÉTENCES

- Gestion des stocks (Méthode Peps)
- Utilisation d'une Trittico
- Utilisation d'une machine à chocolat
- Utilisation d'une cookmatic
- Utilisation d'une machine à chantilly
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réception des marchandises et contrôle de la conformité des livraisons
- Détermination des besoins des clients et prise des commandes
- Gestion des cuissons