

CONTACTS



06 76 84 80 56



7 rue d'antrain, 35250
Saint Aubin d'aubigné



Helene-56@hotmail.fr



Inpastry

DESCRIPTION

À la suite d'un Bac Littéraire, j'ai entamé un apprentissage en pâtisserie à l'âge de 18 ans. Titulaire d'un CAP et d'une MC, j'ai ensuite poursuivi mon expérience en tant qu'ouvrière dans différentes entreprises. Je souhaite apprendre toujours d'avantage et parfaire ma connaissance du métier.



Hélène Dufour

Pâtissière/Traiteur

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- **Pâtissière-Traiteur/Septembre 2020 à ce jour**
Le fournil de la grange-La Meziere.
- **Pâtissière/Août 2020**
Le fournil de la grange-Saint Méen le Grand.
- **Pâtissière/Septembre 2019 à Octobre 2019**
Du pain dans les voiles-Séné.
- **Apprentis MC Pâtisserie/2018 à 2019**
Boulangerie Martin-Saint Avé.
- **Apprentis CAP Pâtisserie/2017 à 2018**
Boulangerie Thierry Hafnaoui-Plouhinec.

FORMATIONS

- **MC Pâtisserie Chocolaterie Glacerie Confiserie spécialisées/2018 à 2019**
CFA de Vannes.
- **CAP Pâtisserie/2017 à 2018**
CFA de Vannes.
- **Bac Général Littéraire/2017**
Lycée Lesage de Vannes.

COMPETENCES

- Réalisations de bases : Tartes, entremets, pâte à choux, ...
- Réalisations élaborées : Pièces commerciales et moulages en chocolat, nougatine, wedding-cakes, glaces et sorbets ...
- Production salées : Pizzas, quiches, salades, sandwiches, ...
- Entretien et nettoyage des locaux, gestion de stock.
- Formation des apprentis.