2 Néné Vihan, 56320, Meslan

06.58.97.13.83

morgann.verlhac. @gmail.com



- Esprit d'équipe
- Glaçage dressage garnissage
- Tourage façonnage
- Montage en cadre

Parcours professionnel



Stagiaire au O' Saveurs Gourmandes.

Stage d'une durée de 4 semaine en boulangerie, pâtisserie, traiteur

Morgann Verlha

Stagiaire au Géant-Casino de Lanester.

Stage d'une durée de 4 semaine, en pâtisserie.

Stagiaire chez Thierry Bouvier à Rennes.

Stage d'une durée de 3 semaine. En boulangerie, pâtisserie, traiteur.

Stagiaire chez Claire & Romain à Guidel.

Stage d'une durée de 3 semaines en pâtisserie.

Stagiaire au Bara Mod Kozh à Lignol Stage d'une durée d'1 semaine en boulangerie.

Stagiaire chez Thierry Bouvier à Rennes

Stage d'observation d'une durée d'1 semaine en boulangerie, pâtisserie, traiteur.

Formations:



- ⇒ Baccalauréat professionnel en cours : Boulangerie pâtisserie au Lycée St Michel à Priziac.
- ⇒ Diplôme National du Brevet : Générale au collège jean Cotentin Carré à le Faouët. Mention « très bien »

Certificats:



- Diplôme de Premier Secoure Civique de niveau 1. (PSC1)
- Attestation scolaire de sécurité Routière de niveau 1 et 2. (ASSR 1+2)
- Brevet de Sécurité Routière (BSR) année scolaire.



Novembre 2018

Septembre 2019 à _ aujourd'hui Juin 2019

Année 2018

Année 2016 (1) et 2019 (2)

L'année scolaire _____ 2017/2018