LAFAY JEANNE

Profil

Professionnelle et qualifiée, je suis une personne rigoureuse, polyvalente et autonome. Je m'adapte et j'apprend vite. Mes six années en tant que responsable de laboratoire en boulangerie et grande surface m'ont permis de me perfectionner dans l'organisation de la production, la gestion des stocks ainsi que la formation d'apprentis.

EXPERIENCES

OUVRIER PROFESSIONEL DE FABRICATION PÂTISSERIE

Super U, AURAY

Janvier 2024 - Juin 2025

- Création d'une gamme de pâtisseries artisanal au sein d'un rayon BVP (Biscuits, mousses, crèmes, entremets, tartes, number cake, cake design, confitures...)
- Accueil et prise de commandes clients
- Mise en rayon libre service, drive.
- Création d'affiches (via Canvas)
- Calculs de prix de reviens, de marges et édition d'étiquettes produit (dénomination, ingrédients, allergènes, prix... via le logiciel ULIS)
- Gestion des stocks, de l'organisation générale de la production, des normes d'hygiène, de la traçabilité...
- Réalisation du tour (tourage de pâte feuilletée, viennoiserie; abaisse et détaillage de différentes pâtes, biscuits...)

RESPONSABLE DE LABORATOIRE PÂTISSERIE

Boulangerie Gaël, AURAY

Octobre 2018 - Décembre2023

- Gestion des stocks, des apprentis, de l'organisation générale de la production, des normes d'hygiène
- Réalisation du tour (tourage de pâte feuilletée, viennoiserie; réalisation de Kouign amann; abaisse et détaillage de différentes pâtes, biscuits...)
- Réalisations diverses en pâtisserie (Réductions, biscuits, mousses, crèmes, glaces, entremets, pièces montées, cake design...)

APPRENTISSAGE CAP ET MC PÂTISSERIE

Boulangerie Le Bris, SENE

2016-2018

- Réalisations diverses en pâtisserie
- Connaissances et application des normes HACCP
- Notions en chocolaterie
- Notions en confiserie

AGENT DE CUISINE

Clinique des Augustines, MALESTROIT

2015-2016

- Confections d'entrées et de desserts
- Préparations de plateaux repas patients (en différentes textures et différents régimes)
- Connaissance et application des normes HACCP

APPRENTISSAGE MAN CUISINE

Restaurant Le Grain de Sel, MALESTROIT

2013-2014

- Confections et dressage d'entrées et de desserts de restaurant
- Préparation avant cuisson des viandes et poissons
- Réalisations de snacks et réductions salés
- Connaissance et application des normes HACCP

06.69.44.89.29

lafay.jeanne7@gmail.com

19 Kerdéhel 56150 BAUD

FORMATIONS

BACCALAURÉAT

Section économique et sociale
Diplôme obtenu

2010-2013

MAN CUISINE

Restaurant Le Grain de Sel, Malestroit
Diplôme obtenu

2013-2014

CAP PÂTISSERIE

Boulangerie Le Bris, Séné
Diplôme obtenu

2016-2017

MC PÂTISSERIE

Boulangerie Le Bris, Séné
Diplôme obtenu

2017-2018

AUTRES

- Anglais lu, parlé, compris (Séjour de deux ans en Indonésie)
- Notions d'indonésien
- Espagnol niveau scolaire
- Permis B
- Couture
- Jardinage