Mathéo LAUNAY

Boulanger - Pâtissier



07 89 28 39 06

launaymatheo56@gmail.com

3 Coët Ihuel
56450 SURZUR

COMPÉTENCES

Techniques de base en Pâtisserie

Techniques de base en Boulangerie

Préparation et cuisson des produits

Respect des règles d'hygiène

Travail en équipe

Ponctualité et sérieux

Motivation et envie d'apprendre

Bonne capacité d'adaptation

LANGUES

Français (langue maternelle)

Anglais (scolaire)

LOISIRS

Football

Cinéma

Jeune diplômé de deux CAP, motivé et sérieux, avec une formation en Pâtisserie et en Boulangerie.
Mes deux années d'apprentissage dans chaque domaine m'ont permis d'acquérir une expérience professionnelle concrète et de développer mon savoir-faire.

EXPERIENCES

Le Fournil Theixois à THEIX

Apprentissage en Boulangerie — 2024 à 2026

- Préparation et réalisation de produits de Boulangerie
- Préparation des pâtes et façonnage
- Cuisson des produits
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Organisation du poste de travail
- Travail en équipe

Boulangerie - Pâtisserie EVANO à SURZUR

Apprentissage en Pâtisserie — 2022 à 2024

- Préparation et réalisation de produits de Pâtisserie
- Respect des recettes et des techniques professionnelles
- Préparation du poste de travail
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Travail en équipe

FORMATION

➢ CAP Pâtisserie — Diplômé
Apprentissage CFA Vannes - 2022 – 2024

➢ CAP Boulangerie — Diplômé
Apprentissage CFA Vannes - 2024 – 2026