

JULIEN TALONNEAU

CANDIDATURE POUR UN STAGE DE FORMATION PROFESSIONNELLE D'UN AN EN PÂTISSERIE

PROFIL

Rigoureux - Dynamique - Sérieux
En recherche d'un stage de formation professionnelle d'un an dans le cadre d'un CAP pâtisserie d'octobre 2026 à juin 2027.

COORDONNÉES

16 rue louis pasteur,
56890 Saint-Avé

julientalonneau@gmail.com

07 70 30 56 40

28 ans

COMPÉTENCES

- **Préparation culinaire** (capacité à suivre des recettes et à mesurer précisément les ingrédients).
- **Gestion du temps** (respecter des délais stricts).
- **Hygiène et sécurité alimentaire.**

FORMATIONS

CAP Pâtissier
2026-2027 / CMA LOIRE-ATLANTIQUE (SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE)

MASTER Hydrologie
2018-2020 / UNIVERSITÉ DE RENNES 1 (RENNES)

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Pâtissier - E.LECLERC Nantes PARIDIS (CDD)
AVRIL - JUIN 2026 / NANTES (44)

Productions
- Réalisation des tartes aux fruits.
- Réalisation des crèmes et des mousses.
- Montage et finition des entremets, garnissage des choux...

Organisation et hygiène
- Autonomie et travail d'équipe : capacité à exécuter des tâches seul et en binôme.
- Hygiène et sécurité : application des normes d'hygiène (nettoyage du poste et du laboratoire).
- Organisation : capacité à organiser et anticiper les tâches.

Aide boucher - Monoprix (CDD)
SAISONS ESTIVALES DE 2017 À 2019 / VANNES (56)

- Mise en place de la viande en vitrine.
- Nettoyage du laboratoire de boucherie.

Maître d'œuvre en travaux fluviaux - Bureau d'études (CDI)
MAI 2021 À MARS 2026 / CLISSON (44)

- Études et gestion de projets.
- Relation clients et entreprises de travaux publics.

INFORMATIONS

- **Sports** : badminton (club), VTT, crossfit
- Permis B (+ véhiculé)