

Geonwoong HONG

À la recherche d'une alternance d'un an pour poursuivre une formation CAP glacier

Mes expériences en boulangerie pâtisserie me serviront de véritable atout pour travailler au sein de votre enseigne avec motivation et persévérance



Contact

32 rue Barbes
92120 Montrouge
04/02/1997
07 84 56 30 65
geonwoongh@gmail.com

Savoir-faire

Bonne condition physique
Gestion du stress
Capacité d'adaptation
Respect des règles
Prise de décisions

Langues

Coréen : Bilingue
Français : capacité professionnelle complète

Intérêts

Sport
Lecture

Expériences professionnelles

Apprenti Pâtissier

Boulangerie Le Temps et le Pain
Boulangerie Maison Arnaud Delmontel

Paris, France

10.2024 - 08.2025
08.2024 - 09.2024

- Préparation des viennoiseries, suivi de la cuisson
- Responsable du confectionnement des pâtisseries : choux, tartes, croquants
- Gestion du four
- Gestion des ingrédients et matières premières : stockage, conservation, qualité, labo

Pâtissier - Boulanger

Boulangerie Bread Factory Mangkam
Boulangerie Opang
Boulangerie O-pane

Corée du Sud

03.2019 - 09.2022
2015 - 2016
02.2012 - 02.2013

- Préparation des viennoiseries, suivi de la cuisson
- Gestion de la commande auprès des fournisseurs
- Participation à l'élaboration de nouvelles recettes
- Gestion d'une équipe de 3 pâtisseries

Formations

CAP Pâtissier

CEPROC - Paris

09.2024 - 09.2025

Carmelia

Cours du soir - Corée du Sud

01.2021 - 04.2021

License de Pâtisserie

Université Hyejeon - Corée du Sud

02.2015 - 02.2019

Baccalauréat

Lycée Sunae - Corée du Sud

03.2012 - 02.2015

Hong Geonwoong
32 rue Barbes
92120 Montrouge
07 84 56 30 65
geonwoongh@gmail.com

À Paris le, 25 mars 2025

Objet : Candidature spontanée

Madame, Monsieur,

Je suis actuellement à la recherche d'un poste d'apprenti Glacier, je me permets donc de vous proposer ma candidature.

J'ai eu la chance d'acquérir une première expérience professionnelle dans une boulangerie dès le lycée. Chaque soir après mes cours, j'allais y travailler. Lors de cette première expérience, j'avais plusieurs tâches à accomplir tels que la confection de crèmes et de confitures. Cette première expérience m'a permis de gagner en organisation et en autonomie. De plus, ayant depuis tout petit le goût et la passion pour la pâtisserie, cela m'a conforté dans l'idée que je voulais faire ce métier.

J'ai donc par la suite intégré une formation en pâtisserie à l'université de Hyejeon en Corée du Sud. Etant de nature curieuse, je me suis également inscrit à des formations privées variant de 3 jours à 3 mois. Lors de ces formations, j'ai pu bénéficier de cours sur la chocolaterie, la confiserie et la pâtisserie espagnole. J'ai aussi appris quelques techniques comme la confection de feuilletage et la pâte à choux.

De plus, j'ai beaucoup appris en autodidacte en m'inspirant et en utilisant les livres de recettes de grands chefs pâtissiers. Je suis une personne inventive et très curieuse, qui aime découvrir de nouvelles techniques.

Ce sont pour les raisons énumérées que je souhaite vous transmettre ma candidature afin de pouvoir travailler chez vous.

Je vous prie de trouver ci-joint mon curriculum vitae pour plus de détails sur mon parcours. Je me tiens également à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sincères salutations.

Geonwoong Hong

Carolina Bravo Lizana

Cheffe Pâtissière

Le Temps et le Pain

07 82 81 37 45

cbravolizana@letempsetlepain.com

Paris, le 19 mars 2025

Objet : Lettre de recommandation

Madame, Monsieur,

En ma qualité de Cheffe Pâtissière, j'ai M. Geonwoon Hong au sein de notre équipe depuis octobre 2024. Au cours de cette période, il a travaillé sous ma supervision directe en tant qu'apprenti en pâtisserie, poursuivant une formation pour obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtisserie.

M. Hong s'est distingué par son excellente capacité d'adaptation et son engagement, devenant rapidement un élément opérationnel et autonome au sein de notre équipe. L'expérience professionnelle acquise en Corée du Sud a contribué énormément aux faits susmentionnés. Il a fait preuve de professionnalisme et de minutie dans l'accomplissement de ses missions, contribuant significativement à la production quotidienne de pâtisseries et de viennoiseries grâce à sa maîtrise technique.

Les progrès réalisés par M. Hong depuis son arrivée chez nous ont été remarquables. Son engagement, sa motivation, ainsi que son professionnalisme sont des qualités qui le distinguent. Je suis convaincue que M. Hong mérite pleinement de poursuivre son évolution dans le domaine de la pâtisserie en France. Je soutiens entièrement sa candidature pour toute nouvelle formation ou opportunité qui lui permettrait de développer davantage ses compétences professionnelles.

Je reste à votre entière disposition pour toute information complémentaire que vous jugeriez utile concernant M. Hong.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations les plus sincères.

LE TEMPS ET LE PAIN
5-7, Rue Mouton Duvernet
75014 PARIS
SARL au capital de 8000 €
RCS Paris - Siren : 822 909 040 - APE 1071C

Carolina Bravo Lizana

Cheffe Pâtissière

Le Temps et le Pain



Stéphane ROUSSAY
Formateur en Pâtisserie
sroussay@ceproc.com

Paris, le 04 avril 2025

Objet : lettre de recommandation

Madame, Monsieur,

Professeur de Pâtisserie (pratique et technologie) au CEPROC, j'ai comme apprenant Monsieur Hong Geonwong.

Depuis le début de l'année scolaire, celui-ci se montre sérieux, appliqué et particulièrement intéressé par sa formation en CAP Pâtisserie 1 an.

Sa motivation et son assiduité laissent présager d'un avenir dans le métier de pâtissier auquel il se destine.

C'est donc sans hésitation que je réponds à sa sollicitation pour réaliser une lettre de recommandation afin d'appuyer sa démarche de candidature auprès de votre établissement.

Je reste bien entendu à votre disposition afin de vous fournir tous les renseignements complémentaires dont vous auriez besoin pour étudier sa demande.

Veuillez recevoir, Madame, Monsieur, mes salutations distinguées.

Stéphane ROUSSAY