



Paloma Koch

PÂTISSIÈRE DE RESTAURANT

36 ans

française

Crest, France

palomka.koch@gmail.com

07.67.98.63.71

Permis B, mobile à vélo

COMPÉTENCES

- Préparation et ajustement des recettes
- Créativité et force de proposition
- Montage et décoration des pâtisseries finies
- Bonne gestion du stress
- Tenue en autonomie du poste de travail
- Propreté et organisation de rigueur en pâtisserie
- Travail en équipe

FORMATION

2022 - 2023	Formation métier Pâtissier CAP	École L'Aura, Chabeuil
Octobre 2022	Formation HACCP	Alors Formation, Valence
2015	Admissible à l'Agrégation d'espagnol	Université Lyon 2 - ENS
2014 - 2015	Master 2 MEEF, métiers de l'enseignement	Université Lyon 2
2014	Lauréate du CAPES ESPAGNOL	Académie de Lyon
2008	Lauréate bac littéraire, mention BIEN	Cité Scolaire Internationale, Lyon

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Oct 24 - Juillet 25	Cheffe pâtissière	Restaurant gastronomique Mandibule
Mai 24 - Sept 24	Cheffe pâtissière/gérante	Glaglaglace, Crest
Juin 23 - Janvier 24	Cheffe pâtissière	restaurant Magma Terra, Romans sur Isère
Mars 23	Commis de pâtisserie	Marius Bistrot, Tain l'Hermitage
Février 23	Commis de pâtisserie	Pâtisserie Maison Guillet, Romans sur Isère
Nov 23 - Janvier 24	Commis de pâtisserie	restaurant Ravigote, Lyon
Mai 22 - Août 22	Second de cuisine	Auberge de Boffres, Ardèche
Mars 2022	Commis de cuisine	restaurant Côté Cuisine, Chabeuil
Juin 21 - Août 21	Cheffe de cuisine	La Esperancita, Forcalquier
2020 - 2012	Cheffe pâtissière	La Chascona, Valparaiso, Chili
Juin 20 - Sept 20	Commis de cuisine	restaurant La Tartine, Crest
Juin 2018	Extra polyvalent	Bieristan, Villeurbanne