

<p>REGENT YANIL</p> <p>145 rue Paul et Camille Thomoux – 93330 NEUILLY SUR MARNE</p> <p>07 66 86 24 91</p> <p>Yanilregent5@gmail.com</p> <p>31/12/2005 (18 ans)</p>	<p>Date de mise à jour du CV</p> <p>Mars 2024</p>
---	---

PROJET

Contrat d'apprentissage pour passer un Mention Complémentaire chocolaterie, confiserie, glacerie (2023-2024)

Qualités

Serviable, calme, gentil et de l'humour

DIPLOMES ET ATTESTATIONS OBTENUS

2023 CAP Pâtisserie – Les compagnons du Devoir – Paris 04

2021 Brevet des Collèges et ASSR 2 – Collège Cabrini – Noisy le Grand

2018 ASSR 1 (Attestation Scolaire de Sécurité Routière – niveau 1)

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES ET COMPÉTENCES – DÉCOUVERTES PROFESSIONNELLES :

Mars - Juillet 23 – 2^{ème} année d'apprentissage – Maison Caquelin Cachan - Participation à la préparation des gâteaux, des viennoiseries et nettoyage.

Sept 21 - Août 22 (1 an) 1^{ère} année d'apprentissage La Parisienne - Laboratoire de Pâtisserie Paris 01 - Participation à la préparation des gâteaux, des viennoiseries et nettoyage.

Mars 2021 (3 semaines) Stage découverte entreprise Délice Nocéen (Boulangerie, Pâtisserie) - Neuilly sur Marne - Participation à la préparation des gâteaux (fondant au chocolat, tarte aux pommes), des viennoiseries (croissant aux amandes, pain au chocolat), installation des produits en boutique et nettoyage.

Décembre 2020 (1 semaine) Stage découverte entreprise Sodexo (cantine scolaire collège Françoise Cabrini) - Noisy Le Grand - Participation à la préparation des desserts, service au self et nettoyage en salle.

Décembre 2020 (1 semaine) Stage découverte entreprise Natirelbio (commerce en ligne) - Neuilly sur Marne - Préparation de commandes et référencement de nouveaux produits sur le site.

Juillet 2020 – Visite d'une exploitation de café (Vanibelle) – Guadeloupe – Visite de l'exploitation et des installations pour récolter et traiter le café – explication sur la récolte du café.

Juillet 2018 – Visite du musée du chocolat – Guadeloupe - Visite du jardin et des installations pour récolter et torréfier le chocolat, explication de la transformation du cacao brut en chocolat

LANGUES VIVANTES :

Anglais, Allemand

BUREAUTIQUE :

Word et one note : Utiliser mon PC pour tous mes cours, consulter ma plate-forme scolaire – consulter et répondre à des messages dans une messagerie – consulter des images sur internet et les sauvegarder – utiliser les fonctions principales d'un traitement de texte.