



Pauline AMELOT

Recherche un stage de 6 mois de Février à Juillet

JOBS ETUDIANTS

SUR MOI

Dès mon plus jeune âge, j'ai toujours été attirée par le monde de la cuisine de manière générale. En outre, quand j'étais enfant, mon rêve était d'ouvrir un salon de thé. Ce que j'aime dans les arts sucrés, c'est la dimension artistique et créative, la joie de partager des moments conviviaux autour d'un mets raffiné, et le plaisir que la nourriture apporte.

CONTACT



28, Avenue du panorama
92340, Bourg-la-Reine
France



paulineamelot27@gmail.com



(+32)0474.59.31.26

LANGUES

- Français
- Anglais

QUALITÉS

- sens de l'effort
- organisée
- méticuleuse

- 2022-2023 : Serveuse dans un restaurant - *prise de commandes - service en salle - accueil des clients* (Nouvelle-Zélande)
- 2022-2023 : Serveuse chez un glacier - *prise de commandes - service - encaissement* (Nouvelle-Zélande)
- 2021-2022 : Job d'étudiant dans un hôtel - *nettoyage - accueil des clients* (Belgique)
- 2020-2021 : Serveuse lors de mariages, baptêmes, événements - *service en salle - gestion du bar* (Belgique)

STAGE

- 2023-2024 : stage de 6 mois chez Stéphane Bersia - *production en labo - montage et décoration des entremets et pâtisseries - gestion des stocks* (Paris)

FORMATION

- 2023-2024 : Licence en pâtisserie - Ecole Ducasse - (Meudon , France)
- 2022-2023 : Nelson English Center (Nouvelle-Zélande)
- 2020-2022 : Diététique (Belgique)
- 2019-2020 : Obtention du certificat de l'enseignement secondaire supérieur (Belgique)

CHEF REFERENT

- Ecole Ducasse | Chef Remi CHATELAIN
Septembre 2023 (6 mois)
Dans le cadre de mes études , mon instructeur Chef Remi Chatelain m'a appris les bases de la pâtisserie française.