



26 ans - Permis de conduire - véhiculée - Permis de travail suisse

## Profil

Motivée | impliquée | curieuse | organisée | attentive | sens de l'écoute | Polyvalente

## Compétences clés

- Organisation
- Esprit d'équipe
- Perspicacité
- Rapidité
- Autonome
- Langues : Anglais (scolaire) | Français

## Loisirs

- Jeux-vidéo
- Lecture
- Voyages
- Pomologie
- Pop culture

## Contactez-moi

Mathilde.marjac@gmail.com

06.95.54.07.41

279 route des etayers - LA TOUR 74250

# Mathilde MARJAC

Disponible à partir de Novembre 2023

Etant actuellement en poste de chef pâtissière, j'ai pour projet de faire un changement total dans ma carrière professionnelle. J'ai pour objectif d'intégrer un nouveau secteur, pour cela je compte mettre en valeur mon expérience de 11 ans au sein de l'artisanat, ma motivation de découvrir ainsi que mon sens de la communication et de l'écoute.

## Expérience

2023- Aujourd'hui

○ Chez Boulangerie Martine - Genève  
Pâtissière/ Vendeuse

- Réalisation pâtisseries et entremets
- Organisation des marchandises et respect des DLC
- Préparation commandes
- Vente des produits et conseil à la clientèle
- Préparation des cafés, cuisine salée pour le service du midi
- Gestion de la vitrine réfrigérée
- Gestion monétaire de la caisse

2019 - 2023 | 4 ans

○ Chez Christophe et Catherine DUFOSSE - Dinard (35)  
Chef Pâtissière

- Gestion du laboratoire en matière de traçabilité, stockage et organisation
- Maîtrise des techniques de créativité
- Encadrement d'une équipe
- Création de pâtisseries et d'entremets
- Réception des matières premières
- Livraison
- Accueil et conseil clientèle
- Adaptation gustative au rythme des saisons

2016-2019 | 3 ans

○ Ma Boulangerie par Christophe CRESSENT (MOF) - Rouen (76)  
Pâtissière Tourière

- Gestion du poste de tourage, façonnage et cuisson,
- Formation et gestion de deux apprentis
- Création de pâtisseries

2015-2016 | 1 an

○ Chez Pedro et Catherine - Juziers (78)  
Apprentie boulangère

- Fabrication des produits de boulangerie et viennoiseries
- Respect des règles d'hygiène et de traçabilité
- Fabrication et conservation des produits

2012-2015 | 3 ans

○ Au coeur gourmand - Gargenville (78)  
Apprentie pâtissière chocolatière

- Organisation du poste de travail
- Travail en équipe, montage d'entremets
- Réalisation de pièces montées et de wedding-cake

## Diplômes et formations

2014-2015 : CAP  
Chocolatier/Confiseur - Normandie  
Cfaie Val-de-reuil

2015-2016 : CAP Boulanger - Normandie  
Cfaie Val-de-reuil

2012-2014 : CAP Pâtissier - Paris  
Ferrandi, école française de gastronomie