



PAULINE CHEVALIER

Alternance – CS Pâtisserie de boutique

Après une reconversion professionnelle réussie avec l'obtention d'un CAP Pâtissier en un an, je poursuis mon parcours en Certificat de spécialisation Pâtisserie de Boutique afin de perfectionner mes compétences et enrichir mes connaissances. Mon parcours professionnel antérieur a aiguisé mon sens de la rigueur, du détail et ma créativité, qualités que je compte mettre au service de ce projet.

SAVOIR ÊTRE PROFESSIONNEL

- Travailler en équipe
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Apprentie pâtissière

2024 à ce jour

Maison Deslandes – Boulangerie, pâtisserie – Nantes

- Préparation et production : Réalisation de pâtes de base, confection de crèmes et garnitures, montage et décoration de gâteaux, entremets et tartes.
- Organisation et hygiène : Mise en place du poste de travail, application des règles d'hygiène et de sécurité.
- Vente et service : Accueil et conseil des clients en boutique, mise en valeur des produits en vitrine et encaissement.

Aide pâtissière (CDD 1 semaine)

2024

Moulin Tartine – Boulangerie, pâtisserie – Carquefou

- Aide au montage / Dressage / Préparation pour les magasins
- Aide à la préparation : crèmes, pâtes...

Pâtissière stagiaire (8 semaines)

2024

Maison Deslandes – Boulangerie, pâtisserie et chocolaterie – Nantes
Moulin Tartine – Boulangerie, pâtisserie – Carquefou
La Petite Pâtisserie – Pâtisserie, Chocolaterie – Ste Luce/Loire

- Aide au montage / Dressage
- Réalisation de fritures chocolat
- Préparation pour les magasins
- Aide à la préparation : crèmes, pâtes...

Directrice pédagogique et enseignante

2014 – 2023

International School of Angers et EIB Angers

- Suivi des protocoles d'hygiène
- Achat et gestion des stocks dont cantine
- Gestion et organisation des temps scolaire, périscolaire et de cantine
- Enseignement

Chef de projets

2010 – 2013

Pierre & Maurice – Paris

- Coordination des artisans, intervenants et acteurs lors des événements
- Relation clients et prospects

Chargée de communication & événements

2009 – 2011

Mairie de Brissac-Quincé (49)

- Co-organisation et gestion des événements politiques et culturels

RÉALISATIONS



CONTACT

Téléphone :
06.80.74.04.19

Mail :
paulinechevalierbouyere@gmail.com

Adresse :
1 impasse des aigrettes
44470 Carquefou

FORMATIONS

Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique – Niveau 3
CMA FORMATION – Ste Luce/Loire
En cours : 2025/26

CAP Pâtisserie
Niveau 3
CMA FORMATION – Ste Luce/Loire
2024 – 2025

Opérateur infographie
CAP – Niveau 3
CNA CEFAG – Paris
2008 – 2009

Titre Spécialiste-conseil en biens et services Culturels / Production et médiation culturelle – Niveau 5
IESA – Paris
2004 – 2007

CENTRES D'INTERETS

- La cuisine – @miamline
- La photo / la peinture / le design
- Les sports nautiques
- Les voyages

VIE ASSOCIATIVE

Parent délégué depuis 8 ans avec l'AIPE Carquefou