

DEJEAN Jérémy

16/05/1991

Personnalité :

MBPI : INTP

Introverti, Intuition, Pensée, Perception

Formations :

2023 : Stage chocolatier avec

Didier Chouët – MOF

2020 Formation HACCP

2018 : Mention

Complémentaire Pâtissier, glacier, chocolatier et confiseur spécialisé - CIFAM Sainte Luce sur Loire (44)

2017 : CAP CONNEXE

Pâtisserie -CIFAM Sainte Luce sur Loire (44)

2010 : Baccalauréat

Scientifique spécialité

physique-Chimie - Lycée

Bertrand D'Argentré, Vitré (35)

Sauveteur-secouriste du travail (2018)

Permis B Véhiculé

« Le seul moyen de découvrir les limites du possible est de s'aventurer un peu plus loin » Arthur C. Clarke

Soft Skills :

Autodidacte

Autorité

Autonomie

Auto-discipline

Mémoire

Curiosité intellectuelle

Hard Skills – Compétences :

Etablir un planning

Gestion des stocks

Gestion des priorités

Pédagogie

Recueillir et transmettre les informations

Transmettre le savoir

Expériences Professionnelles :

Formateur

- Formation, stage et démonstration en pâtisserie
- Formation HACCP/DUERP

Pâtissier

- Création des nouvelles productions
- Gestion des commandes clients
- Gestion du travail des apprentis
- Suivre l'état des stocks
- Aide a la formation des apprentis

Crêpier

- Réception, contrôle et cuisson des marchandises.
- Responsable planning
- Mise en place pack hygiène
- Création de recettes, calcul food cost
- Calcul des valeurs énergétiques
- Gestion des saisonniers

Chef de partie

- Gestion du poste des entrées/desserts
- Gestion de l'équipe de cuisine
- Participe a l'élaboration de la carte

06.52.21.24.21 - - 44410 Assérac