

# CURRICULUM VITAE

## **MERET Anabelle**

25 juin 1995

65 rue Saint Jean

28200 Chateaudun

Port : 06.44.86.02.70

Mail : [anabelle.meret@gmail.com](mailto:anabelle.meret@gmail.com)

Permis : B



## **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

- **Septembre 2015 – Août 2016** : Professionnalisation (MC) à Maison Ferber à Niedermorschwihr (68)
  - Fabrication du pain (campagne, pain complet, pain de mie...)
  - Fabrication de la viennoiserie (essentiellement la brioche)
  - Cuisson des viennoiseries
  - Fabrication des pâtés en croûte
  - Fabrication des fours secs
- **Novembre 2014 – Juillet 2015** : Apprentie (CAP) à Boulangerie Panifica à Paris (75009)
  - Fabrication de tous les produits de la boutique (éclairs, tartelettes, gâteaux de voyage, tartes fines...)
  - Participation à la création des nouveaux produits de l'entreprise
  - Un mois de découverte du métier de tourier
  - Responsable des cuissons de viennoiseries l'après-midi
- **Septembre – Octobre 2014** : Formation de 6 semaines de pâtisserie avec les compagnons du devoir (Paris 75004)
- **Juin 2014** : Stage (EMT) Pâtisserie Moussu à Arrou (28) pendant 2 semaines :
  - Garnissage des macarons, de tartes
  - Fonçage de tartes
  - Aide au montage d'entremets
- **Août 2013 et Avril – Mai 2014**: Agent d'entretien à l'hôpital de Châteaudun (28200) :
  - Gestion des parties communes, des bureaux administratifs

## **FORMATIONS**

- **2014 / 2015** : Certificat d'aptitudes professionnelles Pâtissier
- **2013 / 2014** : Préparation concours éducatrice de jeunes enfants, EFESUP Tours (37)
- **2012 / 2013** : Baccalauréat Scientifique, Lycée Jehan de Beauce (28)
- **2009 / 2010** : Brevet des collèges, Collège Emile Zola (28)

## **HOBBIES**

- Natation, réalisation et création de cartes en 3D, fabrication de poupées en tricot