

BENZIANE SAHRA



CONTACT

+33783309189
Sahra.Benziane@gmail.com

PROFIL

Stagiaire en pâtisserie, j'ai acquis des compétences en préparation, façonnage et respect des normes d'hygiène, tout en développant rigueur et organisation.

FORMATION

- CAP PATISSIER
2024 - 2025
Ecole Ducasse ENSP (Yssingaux)
- CAP ESTHETIQUE
2018 - 2019
Ecole a fleur de peau
- BACCALAURÉAT GENERAL
STMG (MARKETING)
2015
Lycee Colbert

COMPÉTENCES

- Contact facile, bon relationnel, compréhensif
- Capable de se conformer aux normes d'hygiène
- Organiser et autonome
- Apte à travailler en équipe

LANGUES

- Français
- Anglais

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- **STAGE PÂTISSERIE**
LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC - Saint tropez - 2024
RESTAURANT DU SENAT - Paris (Jardin du Luxembourg) - 2025
 - Aide à la préparation de pâtisserie
 - Pesée et préparation des ingrédients
 - Apprentissage des techniques de dressage à l'assiette pour le service à la carte
 - Respect stricte des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Nettoyage du poste de travail et du matériel utilisé
- **AUTO ENTREPRENEUR NETTOYAGE**
2022 - 2024
 - Création Et gestion de l'activité de nettoyage
 - Prestation de nettoyage pour particuliers et professionnels
 - Utilisation de matériel professionnel et de produits adaptés à chaque surface
 - Fidelisation de la clientèle et respect des délais
 - Gestion des stocks de produits et équipement et professionnel.
- **VENDEUSE EN BOULANGERIE/PÂTISSERIE**
CHEZ LIKA GOURMAND - Oullins - 2021
BOULANGERIE VIVIER - Bron - 2018
 - Accueil et conseil clientèle sur les produits de pâtisserie et de boulangerie
 - Mise en place des vitrines et réassortiment des produits
 - Encaissement et gestion de la caisse
 - Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Participation à la prise de commandes pour événement
 - Entretien de l'espace de vente et des équipements