



Montialoux Eloïse

Cuisinière pâtissière

Je me présente, je m'appelle Eloïse Montialoux, je suis née le 9 mars 2003, je suis âgée de 19 ans.

Je suis une jeune femme, calme, très curieuse, motivée, rigoureuse, méticuleuse et perfectionniste.



06 43 94 39 81



3 rue du château, 48 200 Saint Chély d'Apcher



montialoux.eloise@gmail.com

Compétences

- MICROSOFT
 - WORD
 - POWERPOINT
 - KEYNOTE
 - CANVA
 - PAGE
- Niveau de langue :
ANGLAIS : B1
ESPAGNOL : A2

Diplômes

2022-En cours

BTS Management en Hôtellerie Restauration option cuisine
Lycée hôtelier privé du Sacré coeur Saint Chély d'Apcher, 48 200, Lozère

2020-2022

Baccalauréat Professionnel option cuisine mention très bien félicitations du jury (5 eme au niveau régional)

Lycée hôtelier privé du Sacré coeur Saint Chély d'Apcher, 48 200, Lozère

Expériences professionnelles

Le 16 septembre 2022

Extra : Partie cuisine en participation avec Unicor pour un service de 1 500 personnes

Unicor Laissac 12 310, Aveyron, France

Extra commis de cuisine

- Préparation des postes de travail "traiteur"
- Dressages des assiettes et envoie
- Rangement, organisation et conditionnement vaisselle et du matériel

Quelques réalisations

Bûche bavaroise au marrons, insert caramel et fruits rouges, marrons glacés et chocolat tablé aux noisettes



Gâteau de mariage Mousse bavaroise mangue passion insert de morceaux mangue & passion décor floral comestible



Gâteau bavarois ananas et vanille avec son insert ananas caramélisé et menthe fraîche



Forêt Noire revisitée poires cerises et noisettes



Le 3 septembre 2022

Extra : Réalisation d'un gâteau de mariage pour 50 personnes

Le "Manoir de Montesquiou", La Malène 48 210, Lozère

Extra pâtisserie

- Préparation des postes de travail "traiteur"
- Dressages des assiettes et envoie
- Rangement, organisation et conditionnement de la vaisselle et du matériel

Du 2 mai au 21 août 2022

Stage de BTS Management en hôtellerie restauration

"Färna Herrgård and spa", Färna 1, 739 70 Skinnskatteberg, Suède

Stagiaire BTS /

Responsable poste des entrées et des desserts

- Préparation des postes de travail
- Réalisation de la mise en place
- Dressages des assiettes et envoi
- Rangement, organisation et conditionnement des marchandises et des produits
- Formation des autres stagiaires
- Gestion et organisation des postes
- Créations et élaboration de nouvelles recettes
- Gestion des stocks

Du 7 juin au 31 août 2019

Gestionnaire d'un glacier sur la période estivale

Le "Glacier d'Enimie", Saint Enimie 48 210, Lozère

Gestionnaire et vendeuse

- Préparation des postes de travail
- Réalisation de la mise en place
- Réalisation des glaces, gaufres, crêpes
- Service de la clientèle
- Vente de mets sucrés et de boissons
- Rangement, organisation et conditionnement des marchandises et des produits
- Gestion des commandes et des stocks