ISABELLE TELLIER

450 Rue Ampère, Laval, (Québec) H7N 5J9 Appartement 5

**Téléphone : 450-575-6750**

Langues parlées et écrites : français et anglais

FORMATION

Janvier 1999 à Mai 2000

**DEP Pâtisserie**

*Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ)*

Octobre 1998

**Certificat hygiène et salubrité alimentaire**

Septembre 1997 à Octobre 1998

**DEP Cuisine professionnelle**

*Polyvalente Marie-Rivier*

# Septembre 1991 à Juin 1996

# **Secondaire V général**

*Institut Esther-Blondin*

### STAGES

**Pâtisserie Chez Gaumond**

**Verdun**

*Du 24 avril 2000 au 12 mai 2000*

*Stage en pâtisserie 105 heures*

**Auberge sur la Falaise**

**St-Alphonse de Rodriguez**

*Du 10 août 1998 au 20 août 1998*

*Stage en cuisine 100 heures*

**HISTORIQUE D’EMPLOI**

**IGA Famille Crégheur Terrebonne**

**2765 Boul. De la Pinière**

**Terrebonne**

De 21 Janvier 2016 à ce jour

##### Poste : Décoratrice de gâteaux

* Préparation de gâteaux en fondant
* Décorer les gâteaux
* Service à la clientèle
* Ouverture et fermeture du département
* Rotation des produits et inventaire
* Emballage et étiquetage des produits préparés en magasin

**Loblaws Ahuntsic**

**800, boul. Henri-Bourassa Ouest**

**Montréal**

*De juin 2002 à ce 16 janvier 2016*

##### Poste : Décoratrice de gâteaux

* Décorer les gâteaux
* Service à la clientèle
* Ouverture et fermeture du département
* Rotation des produits et inventaire
* Emballage et étiquetage des produits préparés en magasin

**Patisserie La Lorraine**

**4596, rue Ste-Catherine, Est**

**Montréal**

*D'avril 2002 à Juin 2002*

##### Poste : Pâtissière

* Décorer les gâteaux
* Service à la clientèle
* Préparation des buffets

**Loblaws LaSalle**

**6767, Boul. Newman**

**Ville LaSalle**

*De septembre 2000 à Avril 2002*

##### Poste : Décoratrice de gâteaux

* Décorer les gâteaux
* Service à la clientèle
* Ouverture et fermeture du département
* Rotation des produits et inventaire
* Emballage et étiquetage des produits préparés en magasin

**Boulangerie Première Moisson**

**1490, rue Sherbrooke, Ouest**

**Montréal**

*De mai 2000 à Septembre 2000*

##### Poste : Décoratrice de gâteaux

* Décoration de gâteaux
* Cuisson des viennoiseries
* Confection des crèmes de base

**APTITUDES PERSONNELLES**

* Grande capacité à gérer les priorités
* Facilité d’adaptation aux changements
* Bon sens du travail d’équipe
* Disponibilité, ponctualité et assiduité

**RÉFÉRENCES**

Disponibles sur demande