

# Marine Dupont

Diplômée d'un Brevet Technique des Métiers en pâtisserie, je recherche un poste de responsable de production dans une Boulangerie – Pâtisserie mêlant modernité et tradition afin d'exprimer ma créativité.

Née le 12/11/2004  
22 rue de l'Eure  
50 000 Saint Lô  
06 12 34 56 78  
mdupont@mail.com

## Compétences

---

Autonome, motivée, sérieuse, minutieuse et travailleuse  
Anglais professionnel (stage Erasmus 3 semaines à Surrey en 2018)  
Permis B

## Formation

---

2020-2018 : BTM Pâtisserie, CFA Nantes - Mention bien  
2018 : Mention Complémentaire de pâtisserie, CFA de Nantes - Participation aux sélections nationales meilleurs apprentis de France  
2017 : CAP Boulanger, CFA de Nantes  
2017-2015 : CAP Pâtissier, CFA de Nantes - Participation aux sélections régionales meilleurs apprentis de France

## Expérience professionnelle

---

### **2020-2018 : BTM Pâtisserie réalisé à la Pâtisserie « Chez Durand » à Nantes**

Maîtrise des techniques de chocolaterie (trempage, tempérage, enrobage) et de pâtisserie (montage d'entremets, garnissage des petits et grands gâteaux, réalisation de différents intérieurs (ganache, amande...), glaçage..)

Création et confection de moules

### **2018 : Mention Complémentaire de pâtisserie réalisée à la Boulangerie- Pâtisserie « Aux merveilleux »**

Création de décors et pièces montées

### **2017 : CAP Boulanger réalisé à la Boulangerie-Pâtisserie « Au bon pain »**

Travail du levain, baguette de tradition label rouge, viennoiserie

### **2017-2015 : CAP Pâtissier réalisée à la Boulangerie- Pâtisserie « Aux merveilleux »**

Acquisition des méthodes d'hygiène, tartes et crèmes (pâtissière, amande..)

## Centres d'intérêt

---

Dessin : cours du soir aux Beaux-Arts de Nantes (2016, 2017) - obtention de badges numériques "je dessine, niveau 1", "je dessine, niveau 2"

Animation d'atelier de pâtisserie tout public à la MJC « Au coin de la rue » (2020)

Responsable page facebook de l'atelier de pâtisserie

Course à pied

Marine Dupont  
22 rue de l'Eure  
50000 St Lô  
06 12 34 56 78  
[mdupont@mail.com](mailto:mdupont@mail.com)

M. Bonpain  
12 rue du DDay  
14117 Arromanches

Caen le 21 Juin 2021

Objet : Candidature poste de responsable de production (référence annonce : 1234)

Monsieur,

La boulangerie pâtisserie du Débarquement s'inscrit dans un lieu chargé d'histoire et promeut, de part son savoir-faire artisanal, l'excellence à la française.

Diplômée d'un Brevet Technique des Métiers en pâtisserie, je recherche un poste de responsable de production dans une Boulangerie – Pâtisserie mêlant modernité et tradition. Forte d'un CAP en Boulangerie et d'une mention complémentaire chocolatier-glacier, je maîtrise toutes les techniques associées. Cette maîtrise me permet d'évoluer et de m'adapter dans différents univers et d'exprimer pleinement ma créativité. Rigoureuse et précise, j'ai participé à plusieurs concours qui m'ont permis d'appréhender le stress et de rester focaliser sur un objectif.

Ces participations lors de concours me permettront de m'adapter en fonction de la fréquentation de votre entreprise qui varie compte tenu du contexte historique d'Arromanches. Je saurai tirer parti de la modernité de votre laboratoire en y exprimant toute ma palette technique. Les animations d'atelier de pâtisserie en MJC m'ont permis de parfaire ma communication ce qui sera un avantage pour assurer les renforts en vente.

En espérant que ma candidature retiendra votre attention, veuillez agréer, Monsieur, ma considération distinguée.

Marine Dupont

# Boulangerie-Pâtisserie du Débarquement

## Annonce :

La Boulangerie-Pâtisserie du Débarquement est située en bord de mer à Arromanches, station balnéaire et lieu chargé d'histoire. Face au port artificiel, l'entreprise contribue à l'accueil des vétérans à chaque commémoration et contribue tout au long de l'année à la promotion de l'excellence de la pâtisserie normande.

La Boulangerie-Pâtisserie du Débarquement cherche un(e) responsable de fabrication Boulangerie-Pâtisserie

### Mission :

- Fabrication des pâtisseries au laboratoire
- Renfort vente en boutique (l'après-midi en forte affluence)
- Gestion planning apprentis

Lieu : ARROMANCHES

Remarque : Forte activité l'été (station balnéaire) et pendant les commémorations du débarquement

Date d'embauche : 1<sup>er</sup> août

Salaire : xxxxxx € brut

Statut : CDI

Permis B exigé

# Boulangerie-Pâtisserie du Débarquement

## Présentation de l'entreprise :

La Boulangerie-Pâtisserie du Débarquement est située en bord de mer à Arromanches, station balnéaire et lieu chargé d'histoire. Face au port artificiel, l'entreprise contribue à l'accueil des vétérans à chaque commémoration et contribue tout au long de l'année à la promotion de l'excellence de la pâtisserie normande.

La boulangerie-pâtisserie dispose d'un laboratoire moderne et son équipe comprend, en plus du dirigeant, un chef pâtissier, un boulanger, deux apprentis, une vendeuse, une resp gestion/comptabilité

M BONPAIN a obtenu le badge numérique décerné aux maîtres d'apprentissage par le contre de formation d'apprentis.

## Projet d'entreprise :

M BONPAIN a plusieurs projets pour développer l'entreprise :

- Débuter en e-commerce avec Facebook (car faible coût) mais pas d'usage ni d'expérience des réseaux sociaux
- Mieux organiser et animer l'équipe (chef pâtissier bientôt à la retraite, apprentis dans le labo et en boutique)
- Augmenter l'activité pendant les périodes de forte activité pour compenser les périodes creuses, en tirant parti de la notoriété nationale et internationale de la Normandie
- Créer des chocolats avec formes symboliques liées au débarquement (a entendu parler d'impression 3D mais ne sait pas comment engager ce projet), pour se différencier et attirer les clients