



***** *****

Permis B

** ** ** *****

Nice (06000)

*****@*****.***

PATISSIER, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2019 /

PATISSIER

Leclerc Cannes

*Fabrication, montage de tartes, gâteaux
Octobre 2019*

juil. 2019 / août 2019

GLACIER / PATISSIER

SUR MARCHES

*Ventes de créations glacées d'inspiration Japonaise, Juillet
-Aout 2019*

janv. 2019 / juin 2019

PATISSIER

La Pomme de pain, Léon

Fabrication, montage de tartes, gâteaux, pâte à choux etc...

janv. 2016 / déc. 2018

PATISSIER / VENDEUR SUR MARCHES Indépendant

Australie

*Fabrication de pâtisseries (tartes, gâteaux, caramels,
pralinés, viennoiseries, vente en direct sur les marchés/
point de ventes et livraison de commandes
Australie 2016-2018*

janv. 2012 /

RESPONSABLE PARTENARIAT

Travel Avenue

/

CHEF PATISSIER

La Fragola Nice

*Production, montage pâtisseries (entremets, bûches, tartes)/
traiteur
Novembre / Décembre*

/

RESPONSABLE PARTENARIAT

COMMERCE AND MARKETING

/

CONSULTANT EN RECRUTEMENT

Oxy RH

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2019

CAP Patissier - CAP

CFA Mont de Marsan

/ juin 2017

Diplôme d'anglais, certificat IV

Gold Coast, Australie

/ juin 2012

MBA en business international à l'ESG, option marchés internationaux -

BAC+4

Paris

COMPETENCES

Microsoft office, Power point, chimp

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Académique
Français	Courant

CENTRES D'INTERETS

Cinéma, Randonnée, horticulture