



***** *****

Nationalité italien Pâtissier

Paris (75000)

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

Chef pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2023 /

fournil de purpan Toulouse France

- * Conception de recettes traditionnelles et contemporaines personnalisées à base de produits locaux pour des événements spéciaux
- * Dressage des desserts et pâtisseries pour assurer une excellente présentation des assiettes
- * Préparer des pâtisseries salées traditionnelles

oct. 2022 / sept. 2023

Kosher Cakes Roma Italia

- * Avoir préparé divers gâteaux pour des événements formels et informels en utilisant diverses techniques de mélange et de production.
- * Inspections régulières pour confirmer que les outils et la zone de travail restent sûrs et propres.

juil. 2019 / oct. 2022

Chef pâtissier

Société Yalla San Marino. Italia

- * Conception de recettes traditionnelles et contemporaines personnalisées à base de produits locaux pour des événements spéciaux
- * Dressage des desserts et pâtisseries pour assurer une excellente présentation des assiettes
- * Développement la pâte feuilletée, les gâteaux au fromage, les muffins et les patisseries du petit déjeuner
- * Entretien du poste de travail et de tout le matériel en les maintenant propre et ordonné à tout moment

mai 2017 / juin 2019

Chef pâtissier

BAZEEJ * Rome. Italia

- * Introduction de nouveaux produits
- * Développer de nouveaux produits et améliorer la gamme de produits actuelle

janv. 2015 /

Chef pâtissier

Maedat Alhala * Riyadh/ royaume Arabie Saoudite

- * Introduction de nouveaux produits
- * Développer de nouveaux produits et améliorer la gamme de produits actuelle

août 2008 / nov. 2014

Chef pâtissier

Alwalif International Hotel * al taif / royaume Arabie Saoudite

- * Gérer tous les équipements et ustensiles de cuisine en s'assurant que tout était fonctionnel et à jour.
- * Conception et test de nouvelles recettes pour donner au hotel un menu distinct

janv. 2007 / juil. 2008

Chef pâtissier

Hôtel Dar Eddaya * Khmestat / maroc

- * Préparation efficace de la pâte feuilletée formulée pour une variété de recettes de pâtisserie et de gâteaux
- * Conception et préparation de variétés de pâtisseries et de gâteaux pour des réceptions internationales, des anniversaires etc.

** Formation des nouveaux collaborateurs, aux nouvelles méthodes de boulangerie et de conception de pâtisseries, etc.*

- janv. 2004 / déc. 2006** **Sous-Chef pâtissier**
Vol Au Vent restaurant * rabat / morocco
** Assister le chef boulanger et pâtissier dans la production de gâteaux, pâtisseries, pains et biscuits*
** Pâtes mélangées et pâtes à gâteaux*
** Conception de nouvelles techniques de glaçage pour cupcakes et autres pâtisseries*
- janv. 2001 / déc. 2003** Restaurant Pain de Mie * rabat / maroc
** Avoir préparé divers gâteaux pour des événements formels et informels en utilisant diverses techniques de mélange et de production.*
** Inspections régulières pour confirmer que les outils et la zone de travail restent sûrs et propres.*
** Aider à la supervision du personnel de cuisine avec la responsabilité de l'embauche, de la discipline et de la performance.*
avis, etc.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2003** **BM patissier/cuisinier** - BAC+2
d'Institut de Technologie appliqué à sale maroc
- / juin 1999** **Bac pro Boulanger-pâtissier** - BAC
sale, Maroc
- /** **Attestation de chef pâtissier**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- | | |
|-----------------|-------------|
| Anglais | Elémentaire |
| Français | Courant |
| Arabe | Bilingue |