



***** *****

Nîmes (30000)

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

chef pâtissier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2023 / mars 2024** **chef pâtissier**
Paillard, Québec, Canada
- juin 2023 / sept. 2023** **chef pâtisserie**
Le Rouge*, Nîmes
- mars 2023 / mai 2023** **Chef de partie**
VIKING CRUISE SHIP, Danube
- nov. 2022 / déc. 2022** **Pâtissier**
The Avenue, Malte lécoles d'anglais
- mai 2022 / oct. 2022** **Chef pâtisserie et aide cuisine**
Le bistrot de Lilas au Sables d'Olonne
- févr. 2021 / févr. 2022** **chef Pâtissier traiteur**
Les Saveur Limousine, Limoges
Gestion de la production pâtisserie et du traiteur
- déc. 2020 / janv. 2021** Pâtisserie Perras et fils, Nîmes
- août 2020 / oct. 2020** **Pâtissier Cuisinier**
Seven Hills, Nîmes
Menu du jour entré/dessert)
- déc. 2019 / juil. 2020** **Demi-chef de partie Pâtisserie**
Jérôme Nutile*, Nîmes
*Préparation de 3 desserts du jour en bistronomie 100 couverts/service.
Création menu*
- juil. 2019 / oct. 2019** Club Med Val Morelle et Samoëns
1400 couverts / lounge 80 couverts
- févr. 2018 /** **Stage ERASMUS**
FOUR SEASON à Londres
- janv. 2018 / déc. 2019** **Apprentis Pâtissier**
SARL Clavaud halle centrales, Limoges
- juil. 2016 / juil. 2018** Apprentissage Maison Redon, Bessines-sur-Gartempe

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2019** **Mention Complémentaire Pâtisserie**

Chocolaterie/Glacier

/ mai 2018

CAP pâtisserie - CAP

/ juin 2015

Diplôme national du brevet

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Français