



**** *

Permis A

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

Chef Pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2020 /

Chef Pâtissier

tourte de Papi Creysse 24

sept. 2017 / déc. 2019

Chef pâtissier

l'hotellerie en Espagne

nov. 2016 / août 2017

Formateur en Boulangerie Pâtisserie

former des Boulangers et pâtissiers directement dans les entreprises , mise à niveau ou aide à une évolution professionnelle

juin 2015 / sept. 2016

Gérant d'une auberge de montagne

pâtisserie Bordelais Bagnère de Bigorre

juil. 2014 /

Chef pâtissier

boulangerie pâtisserie Loubet Rieux volvestre 31

Chef pâtissier, responsable de la fabrication et du développement des produits de pâtisserie viennoiserie.

Du 05 mars au 20 juillet 2014 boulangerie pâtisserie Loubet Rieux volvestre 31

juil. 2014 /

Chef pâtissier

Farine et Chocolat Aureilhan 40

Chef pâtissier, responsable de la fabrication et de la gestion des matières premières

Du 20 juillet 2014 au 31 octobre entreprise Farine et Chocolat Aureilhan 40

juil. 2013 / août 2013

Princesse Diane de France et Duc Carl de Wurtemberg

mars 2008 / févr. 2014

Chef pâtissier

pâtisserie La Madeleine de Proust Palma de Mallorca, Baléares

janv. 2007 / déc. 2007

Chef cuisinier

Esporles, iles Baléares

juin 2006 / déc. 2007

Responsable commercial

Responsable commercial de tous les chauffeurs sur les départements 64, 65, 40,31 et départements limitrophes.

Du 01 juin 2006 au 31 décembre 2007

avr. 2005 / mai 2005

Cuisinier

Restaurant L ' Aragon, 65 Juillan

avr. 2002 / nov. 2002

Professeur en Boulangerie

CFA La Palme Agen

Remplacement du professeur titulaire pour maladie

oct. 1998 / avr. 2004	Chef cuisinier Restaurant du pic du midi Bagnère De Bigorre
oct. 1997 / août 1998	Assistant Chef de rayon pâtisserie Hypermarché Carrefour Auch 32 <i>et la promotion des produit de pâtisserie. Gestion du stock de matière première, des stocks de fabrication .Calcul des prix de revient, des marges.</i>
mars 1997 / oct. 1997	Second de cuisine Hôtel National, 65 Lourdes <i>Second de cuisine. Préparation des entrées plats et desserts avec le chef. 300 couverts jours</i>
nov. 1992 / mars 1997	Chef pâtissier boulangerie pâtisserie Grange, Lourdes
août 1992 /	hôtel restaurant Mon Cottage 65 Argeles gazost
janv. 1992 /	hôtel restaurant Mon Cottage 65 Argeles gazost <i>De 1985, sorti d'apprentissage avec formation réussi en boulangerie pâtisserie cuisine, à 1992.</i>

DIPLOMES ET FORMATIONS

/	Formation gestion commerce
/	Formation cuisine traiteur
/	CAP Pâtissier - CAP
/	CAP Boulanger - CAP

COMPETENCES

Papi, Windows, Word, Excel, Power Point, Access, Internet, ssociaux

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Académique
Espagnol	Courant
Français	Bilingue