



\*\*\*\*\*

10/08/1994 (29 ans)

Nationalité FR

Marié

Permis B

\*\* \*\*

Mios (33380)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Pâtissier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2019 / aujourd'hui** **Manager Boulangerie—Viennoiserie—Pâtisserie**  
E.Leclerc Mios
- déc. 2016 / janv. 2019** **Pâtissier**  
Intermarché Gazinet-Cestas - Cestas - 33610  
*travail et d'horaires, formation*  
*Préparations d'Entremets, Petits Gâteaux, Mignardises en série, Pièces Montées.*
- janv. 2016 / mars 2016** **Chef d'après-midi**  
Pierre Hermé Paris - Paris - 75015  
*management d'équipe*  
*De Mars 2016 à Novembre 2016 : Pôle recherche et développement, création de nouveaux produits, nouvelles recettes, démonstration presse, préparation shooting photo, formation du personnel sur nouvelle gamme de gâteaux, transmission du savoir auprès de clients privilégiés*
- oct. 2015 / janv. 2016** **Commis pâtissier**  
Pierre Hermé Paris - Paris - 75015
- août 2013 / nov. 2016** **Apprenti en BTM**  
Pierre Hermé Paris - Paris - 75015
- août 2013 /**  
Pierre Hermé Paris - Paris - 75015
- janv. 2013 /**  
Hôtel Mercure Centre Clémenceau - Dijon - 21000  
*Février 2013 Réalisation de Pièces en Sucre, Sucre Tirés, Sucre Soufflé.*
- juil. 2012 /** **Suppléant**  
Boulangerie - Pâtisserie Au Framboisier - Dijon - 21000
- avr. 2012 /**  
Participation Aux Olympiades Des Métiers - Mercurey - 71640  
*Réalisation d'un entremet, d'une pièce en sucre, de bonbons chocolats et d'une pièce en chocolat*
- janv. 2012 /** **Suppléant**  
Boulangerie - Pâtisserie Au Framboisier - Dijon - 21000  
*2012 Réalisation d'une journée de travail en autonomie.*
- janv. 2011 / déc. 2012** **Suppléant**  
des Meilleurs Apprentis de France de la Région Bourgogne
- /** **Boulangerie**  
Pâtisserie Joséphine Bakery - Paris - 75006- Rue Jacob

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 2013 / juin 2015** BTM Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie-Traiteur.; Chambre des Métiers - Bobigny - 93000
- sept. 2012 / juin 2013** Mention Complémentaire Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie.; Lycée le Castel - Dijon - 21000
- sept. 2011 / juin 2012** **Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie** - BAC  
Lycée Le Castel - Dijon - 21000
- sept. 2009 / juin 2011** **1ère et 2nde Professionnel Boulangerie-Pâtisserie**  
Lycée Le Castel - Dijon - 21000
- sept. 2008 / juin 2009** **Obtention du Brevet des Collèges**  
Gaston Bachelard - Dijon - 21000

## COMPETENCES

---

MS Office, Word, Excel, Power Point, Dynamique, Créatif, Publisher, Photoshop, Pages, Numbers

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

<b>Anglais</b>	Courant
<b>Espagnol</b>	Courant
<b>Français</b>	