



***** *****

12/01/1976 (48 ans)
Pacsé, 2 enfants
Permis B

** *** ** *****

La Chapelle-Glain (44670)

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

Poste recherché Chef Pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2023 /** **Chef pâtissier**
Château de Maubreuil (Relais Château à Carquefou)
Mise en place des desserts du brunch dominical, service du soir menu gastronomique.
- nov. 2019 / mai 2023** **Chef pâtissier**
Domaine de La Ferrière (Châteaubriant)
Gestion du poste pâtisserie, fiches techniques, restaurant, traiteur et événementiel.
- mars 2019 / nov. 2019** **Chef pâtissier Restaurant**
Jean d'la queue (La Haie-Fouassière)
Gestion complète du poste pâtisserie, fiches techniques.
- mai 2017 / févr. 2019** **Assistant laboratoire/service qualité**
Bourseau (Nozay)
- oct. 2012 / mai 2017**
Meunier Foricher les moulins (Poilly-les-Gien, Loiret)
Gestion du process production meunerie, gestion de la traçabilité du plan de surveillance.
- sept. 2010 / déc. 2012** L'Affiche (Gennevilliers) anciennement groupe Sodexo Prestige Garros ou grands prix hippiques).
Gestion des stocks et des flux, production, management des équipes.
- sept. 1991 / sept. 2010** **chef de partie**
Paris, L'hôtel de Crillon
Diverses expériences en pâtisserie :
- En tant que demi-chef de partie, chef de partie, second pâtissier notamment à Paris, L'hôtel de Crillon (1 an et demi service petit déjeuner, tea-time et service banquet) La Grande Epicerie de Paris groupe LVMH (4 ans) Dalloyau (4 ans) dont service au restaurant de boutique Paris 8ème.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2013** **Licence professionnelle industries des céréales - BAC+3**
CNAM
- / juin 2000** **Brevet de Maîtrise Pâtisserie - BAC+4**
- / juin 1996** **Brevet technique des Métiers Pâtisserie**
- / juin 1994** **CAP Glacier - CAP**
- / juin 1993** **CAP Pâtissier-Chocolatier - CAP**

COMPETENCES

fiches techniques, Pack office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant

Français

CENTRES D'INTERETS

Escrime, Gastronomie, Vins, Voyages