



* * * *

Bû (28410)

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

Pâtissier, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2011 /

GERANT DE LA SARL M ET L FOUCAULT BOULANGERIE-PATISserie

46 GRNDE RUE 78550 HOUDAN.

-Gestion des achats.

-relationnel avec les différents collaborateurs

-maitrise de tous les poste de fabrications et de vente.

janv. 2004 / déc. 2011

ARTISANT A MON COMPTE

-Fabrication de différents produits de boulangerie ,pâtisserie, viennoiserie, traiteur.

-Gestion des achats et des stocks.

-Gestion du personnel.

-Relation avec les différents collaborateurs.

janv. 2004 /

RESPONSSABLE TOURIER CHEZ MONSIEUR LEBOUEDec « LA PANE- TIERE » 3 RUE DES PONTS 78290 CROISSY SUR SEINE

-Gestion des achats et des stocks.

-Fabrication et cuisson de divers viennoiserie et pain spéciaux .

janv. 2003 / janv. 2004

RESPONSSABLE PATISserie

-Gestion d'une équipe de quatre personnes.

-Organisation de la fabrication et mise au point de différentes recettes.

-Gestion des achats et des stocks.

janv. 2001 /

RESPONSABLE TOURIER

MONSIEUR GUERINEAU « PATISserie COL- BERT »49 RUE DE HOUDAN 92330 SCEAUX

-Fabrication et cuisson de divers viennoiseries et pains spéciaux.

-Gestion des commande .

-Mise au point de nouveaux produit.

janv. 2000 / janv. 2001

RESPONSSABLE PATISserie-CHOCOLATERIE CHEZ MONSIEUR MAZEAU

-Gestion des différents collaborateurs .

-Mise en place de l'organisation du laboratoire afin de fournir le magasin en pâtisserie ,viennoiseries et chocolats.

-Répondre au demande spécifique des commandes

-Gestion des stocks et achat des matières premières .

janv. 1999 / janv. 2000

PATISsier

févr. 1998 /

PATISSIER

CHARLES PROUST » ORGA

NISE PAR LA SOCIETE DES PATISSIER Français « LA SAINT MICHEL »

janv. 1997 / mars 2027

Pâtissier

mess Elysée

janv. 1997 / janv. 1999

PATISSIER-CHOCOLATIER GLACIER

PATISSIER-CHOCOLATIER-GLACIER CHEZ MONSIEUR MICHEL « AU FIN PA-
LAIS »46 RUE RIEUSSEC 78220 VIROFLAY

-Fabrication de différentes pâtisserie, glaces et chocolat.

janv. 1997 /

SALON DU CHOCOLAT

*DEMONSTRATION DE FABRICATION DE CHOCOLATERIE A L'OCCASION DE
L'OPERATION « PARTENAIRE »ORGANISE PAR LA SOCIETE VALRHONA.*

sept. 1996 / janv. 1997

Pâtissier

juin 1996 / sept. 1996

Pâtissier

mess du cabinet du Ministre de la défense

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

Stage de sucre d'art

l'international Culinary School à CHANTELOUP-LES-VIGNES

/

Cap :chocolatier confiseur - CAP

CFA EPMT à LEVALLOIS.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français