



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

Nice (06000)

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

Directeur boulangerie restauration, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 / mai 2022

Directeur multi-sites

Groupes vegas Monaco

A la direction et aux développements de 2 laboratoires de production, boulangerie-traiteur-pâtisserie et de 4 points de vente. Gestion globale, recrutement, achat, fournisseurs, rh et quotidien....

janv. 2011 /

Président de la SAS Révolution Macaron - Villeneuve Loubet

Création en 2011 de la société de fabrication de macarons et de chocolats en gros et demi-gros pour les professionnels.

janv. 2005 / janv. 2011

Chef Pâtissier

Nice The Scotch Tea House - Brasserie Bourriglione - Le Felix Faure - L'F

janv. 2003 / janv. 2005

Responsable de l'artistique

Pascal Lac - Nice

Responsabilité : Associé à la production du laboratoire.

Responsable de l'artistique, création de pièces en tout genre et toute forme.

janv. 2000 / janv. 2003

responsable laboratoire boutiques d'Auteuil

Lenôtre - Paris et Cannes

janv. 1999 / janv. 2000

Chef de partie Entremets

Rohr - Cannes

janv. 1997 / janv. 1999

Pâtissier

Patrick Chevalot MOF - Val d'Isère

ouvrier au poste de Pâtisserie traditionnelle, entremets et décors.

janv. 1994 / janv. 1997

Apprentissage Boulangerie de Caucade - Nice

COMPETENCES

SAS, Pascal

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français