



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Permis B

Boulogne-Billancourt (92100)

\*\*\*\*\*

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

## Chef pâtissier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2022 / août 2023**    **Chef pâtissier**  
« The Reserve », Paris 16, Boulogne 92
- oct. 2021 / déc. 2021**    **Responsable de production**  
Qatar Arabian World Cup
- févr. 2021 / oct. 2021**    **Chef pâtissier**  
Café de l'Olympia », Paris 02  
*Supervision de l'équipe de pâtissiers*
- janv. 2020 / mars 2020**    **Chef de partie tournant**  
« Pâtisserie Intense », Tournon-sur-Rhône (Ardèche)  
*monde de pâtisserie 2017)*
- déc. 2017 / juin 2019**    **Chef de Partie tournant**  
« Fauchon Réceptions », Saïnt-Ouen  
*Déplacement pour diverses affaires extérieures*
- janv. 2013 / déc. 2021**    Potel & Chabot », Paris  
*Formation en glacerie sous la tutelle de Marc Rivière (Champion du monde de pâtisserie 2009)*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2018**    **brevet des collèges**
- / août 2012**    **Obtention du CAP pâtissier/chocolatier - CAP**
- sept. 2010 / juin 2012**    **CAP pâtisserie en alternance - CAP**  
École CEPROC

### COMPETENCES

Pack Office

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais**    Elémentaire  
**Français**    Bilingue  
**Hongrois**    Elémentaire

### CENTRES D'INTERETS

Art, Dessin

