



Saint-Pée-sur-Nivelle (64310)

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

Chef pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2020 / avr. 2022** **Chef pâtissier**
Café de Paris Biarritz
- déc. 2011 / janv. 2019** **Artisan Gérant**
"Pie" Pâtisserie Chamonix
Création du concept
Mise en place de la carte
- déc. 2010 / mai 2011** **PÂTISSIER**
Pâtisserie Richard Chamonix
- juil. 2000 / sept. 2008** **Artisan gérant**
"Le Gouthé" Chamonix
Rachat d'une pâtisserie existante
Création d'une nouvelle enseigne
Mise en place de la carte et des desserts
Fabrication des pâtisseries
Gestion du stock
- déc. 1999 / mai 2000** **Chef PÂTISSIER**
Auberge du Bois Prin Chamonix
Encadrement de 5 pâtissiers
Organisation de la carte des desserts pour les différents restaurants
Mise en place de buffets
Gestion de séminaires et de mariages
Gestion du stock
- déc. 1998 / avr. 1999** **Chef PÂTISSIER**
Le Bateau Ivre Courchevel 1850
Encadrement de 3 pâtissiers
Création de la carte des desserts
Fabrication et mise en place du buffet
Desserts à l'assiette pour le service du soir
Gestion du stock
- juin 1998 / oct. 1998** **Chef PÂTISSIER**
Le clos des Sens Annecy
Préparation des desserts à l'assiette
Encadrement de 2 pâtissiers
Gestion du stock
- nov. 1994 / mai 1997** **Artisan gérant**
"Art-thé" Lanslevillard
Création d'un salon de thé
Mise en place de la carte
Recherche de fournisseurs
Fabrication des pâtisseries
Gestion du stock
- oct. 1988 / sept. 1992** **Chef PÂTISSIER**

Château Lake Louise Lake Louise

Organisation et planification du laboratoire pour l'ensemble du château

Fabrication de différents buffets

Gestion du personnel

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1988

CAP : Chocolaterie - CAP

EPMT; Paris

/ juin 1987

CAP Pâtissier : Pâtisserie EPMT - CAP

Paris

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français