



\*\*\*\*\*  
19/01/1989 (35 ans)

\*\*\*\*\*  
Sarrians (84260)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## Démonstrateur, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / déc. 2021**    « La Mie Soubeyrand  
*2020-2021: Création du poste de tourier et mise en place de la viennoiserie maison à « La Mie Soubeyrand » Boulangerie-Pâtisserie artisanale. Aménagement du laboratoire de production pour le poste de tourier, création des recettes et procédés de fabrication pour la viennoiserie et le snacking. Formation du personnel en production et en vente pour communiquer sur le « Fait Maison ».*
- janv. 2018 / déc. 2022**    **Démonstrateur**  
Pavailler et sociétés privés  
*salons, manifestations alimentaires ou des boulangeries artisanales pour présentation de matériels, démonstrations de techniques et de procédés, correction de problèmes liés à la fabrication.*
- janv. 2016 / janv. 2020**    **Professeur de Boulangerie**  
Chambre de Métier et de L'artisanat d'Avignon  
*Complémentaire, Brevet professionnel, Brevet de Maîtrise. (sous la direction de Couston Rodolph, 2 fois finaliste du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » section Boulangerie)  
Création des cours pratiques pour tous les niveaux avec gestion des stocks de matières premières, organisation du laboratoire et ensuite des cours théoriques en fonction du référentiel.  
Entraînements, organisation et jury pour des concours pour les apprentis comme « Meilleurs Jeunes Boulanger de France », concours de la meilleure baguette de tradition, du meilleur croissant et de la meilleure galette des rois. Organisation de l'émission de télé « La meilleure Boulangerie de France » ainsi que de la sélection régionale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » en compagnie de Chevalier Sébastien, Van der Suyft Cyrille, Cormerais Bruno Meilleurs Ouvriers de France.*
- janv. 2014 / janv. 2016**    **Responsable de fabrication en boulangerie**  
Boulangerie-Pâtisserie « Aux Gourmandises d'Alizée » à Villeneuve-Lès-Avignon avec Gillet Christophe  
*finaliste du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » section Pâtisserie et 2eme au championnat de France de macaron. Organisation des équipes de fabrication, gestion des stocks de matières premières.  
Toutes les photos présentes sur ce cv ont été réalisées par moi-même lors de stages de fabrication.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2017 / juin 2019**    **Brevet de Maîtrise Boulanger - BAC+4**  
l'Université Régionale des Métiers de l'Artisanat d'Avignon
- sept. 2011 / juin 2013**    **Certificat d'Aptitude Professionnel Pâtisserie**  
Centre de Formation des Métiers d'Avignon
- sept. 2009 / juin 2011**    **ADEA (Assistant de Dirigeant d'Entreprise Artisanale)**

Centre de Formation de Nîmes

**sept. 2007 / juin 2009**

**Brevet professionnel Boulanger**

l'Université Régionale des Métiers de l'Artisanat d'Avignon

**sept. 2005 / juin 2007**

**Certificat d'Aptitude Professionnel Boulangerie**

l'Université Régionale des Métiers de l'Artisanat d'Avignon

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**