



\*\*\*\*\*

Permis B

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

Lyon 06 (69006)

\*\*\*\*\*

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

---

## Chocolatier, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- oct. 2023 / déc. 2023**      **Chocolatier**  
Maison Tourtiller
- oct. 2022 / avr. 2023**      **Chocolatière**  
Chocolaterie La Toque Blanche
- févr. 2021 / août 2022**      **Chocolatière**  
Chocolaterie Cesbron Saint-Georges
- sept. 2020 / déc. 2020**      **Chocolatière**  
Chocolaterie Frigoulette
- sept. 2019 / juil. 2020**      **Formation en CAP chocolaterie**  
Chocolaterie Lionneton Bourg-de-Péage
- avr. 2019 /**                      **Stage en chocolaterie**  
Chocolaterie Guillaume Cerdini Vals-les-Bains

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 2019 / juil. 2020**      **CAP Chocolatier**  
CFMDA Livron-sur-Drome Livron-sur-Drome; France
- sept. 2018 / juin 2019**      **CAP Chocolatier - CAP**  
CFA Lanos Lanos, France
- sept. 2014 / juil. 2016**      **Master en Commerce International - BAC+5**  
Université d'Avignon
- sept. 2010 / juil. 2013**      **Licence en Communication Plurilingue - BAC+3**  
TH Cologne Cologne

### COMPETENCES

---

Fabrication des intérieurs de bonbons (ganache, caramel, praliné, pâte d'amande, Gianduja), Enrobage des bonbons de chocolats, Fabrication des confiseries (Pâtes de fruits, Guimauve, Pâtes à tartiner...), Moulage des sujets de Pâques et de Noël, Réalisation des pièces commerciales pour diverses occasions

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**  
**Espagnol**  
**Allemand**  
**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Yoga, Voyages (Europe, Afrique, Amérique), Cinéma, Dégustations (chocolat, vin), Chocolat, Sports nautiques, Lecture, Amis