



***** *****

08/04/1990 (34 ans)
Nationalité Française
Permis B (avec voiture)

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

Meilhards (19510)

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

Chef pâtissier - Formateur, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2022 /** Les 3 Miettes
- avr. 2018 / juil. 2022** **Chef pâtissier - Formateur**
Institut Paul Bocuse
- déc. 2016 / avr. 2018** **Chef pâtissier**
Hameau Albert 1er, 5* Relais et Châteaux
- juin 2016 / sept. 2016** **Chef pâtissier**
Hôtel Alpaga, Les hôtels d'en haut à Megève (74)
- nov. 2015 / mai 2016** **Chef de partie pâtisserie**
The Dorchester, Dorchester Collection à Londres (Royaume Uni)
- déc. 2014 / sept. 2015** **Chef de partie pâtisserie**
Saisonnier Hameau Albert 1er, 5* Relais et Châteaux
- avr. 2014 / oct. 2014** **Chef de partie pâtisserie**
Hôtel le Byblos, Palace, Leading Hotels, à Saint-Tropez (83)
- déc. 2013 / avr. 2014** **Chef de partie pâtisserie**
Saisonnier Le Lana, Hôtel 5*, Groupe Tournier à Courchevel 1850 (73)
- avr. 2013 / oct. 2013** **Chef de partie pâtisserie**
Saisonnier Château de la Messardière, Palace à Saint-Tropez (83)
- déc. 2012 / avr. 2013** **Commis pâtisserie**
Saisonnier Les Airelles, Palace, Leading Hotels, à Courchevel 1850 (73)
- juin 2012 / juil. 2012** **Commis pâtissier**
Fairmont le Château de Montebello, Resort Hôtel, 4 Diamants du Guide CAA/AAA à Montebello, Québec, Canada
- déc. 2011 / avr. 2012** **Commis pâtisserie**
Saisonnier L'Annapurna, Hôtel 5* Luxe, à Courchevel 1850 (73)
- juin 2011 / sept. 2011** **Chef de rang**
Saisonnier Le Costa Rica, Hôtel, résidence et restaurant Castell'Verde, Baie de Santa Giulia à Porto-Vecchio (20)
- mars 2011 / avr. 2011** **Commis de pâtisserie**
Le Radio, Hôtel 3* et restaurant à Chamalières (63)
- oct. 2010 / nov. 2010** **Chef de Partie pâtisserie**
Guide Michelin à Chassagne-Montrachet (21)

/

Boulangerie

pâtisserie et traiteur à Chamberet (19)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2010 / juin 2011** **Établissement scolaire hôtelier**
MC Cuisinier en Desserts de Restaurant Polyvalent de Chamalières
- sept. 2008 / juin 2010** **BTS, option B : art culinaire et de la table** - BAC+2
Polyvalent de Chamalières
- sept. 2005 / juin 2008** **Baccalauréat technologique série hôtellerie** - BAC
Polyvalent de Chamalières

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Courant
- Espagnol** Elémentaire
- Français**

CENTRES D'INTERETS

Rugby, tennis, natation