



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

28/07/1977 (46 ans)  
Permis A et B

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

Demigny (71150)

\*\*\*\*\*

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

## Pâtissier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- déc. 2021 /** **Pâtissier**  
« Passion Millot » à Beaune (21200)
- avr. 2019 / févr. 2020** **Chef de cuisine**  
« La Petite Plage » à Sixfours, La Coudoulière (83140)
- mars 2016 / déc. 2016** **Pâtissier**  
Moulin d'Ivaldi » à Evanos (83330)
- août 2015 / févr. 2016** **Second de cuisine**  
« BeefHouse » à La Valette du Var (83160)
- oct. 2013 / mai 2014** **Second de cuisine**  
« La Roseraie » à Chatenoy en Bresse (71380)
- sept. 2013 /** **Cuisinier**  
« Bourgogne Morvan Traiteur » à Autun (71400)
- sept. 2012 / août 2013** **Second de cuisine**  
« Vergers de Saint Cosme » à Chalon sur Saône (71100)
- sept. 2010 / août 2012** **Professeur de cuisine**  
LEP de Chateau Chinon (58120)
- août 2010 /** **Professeur de cuisine**  
Lycée Pierre Gilles de Gênes à Cosne (58200)
- sept. 2003 / sept. 2004** **Cuisinier**  
« Bourgogne Morvan Traiteur » à Autun (71400)
- juin 2002 / août 2003** **Pâtissier**  
Chocolatier Glacier à « La Pâtisserie de l'Eglise » à Paris (75020)
- avr. 2001 / mai 2002** **Traiteur, vendeur et Pizzaiolo**  
Comptoir de Lucullus » à Dijon (21000)
- août 2000 / mars 2001** **cuisinier personnel du Général**  
l'E.S.A.G (École Supérieur d'Application du Génie) à Angers (49000)  
*Traiteur :*
- /** **Chef de cuisine**  
« La Roseraie » à Chatenoy en Bresse (71380)
- /** **Second en Traiteur**  
« La Pâtisserie de l'Église » à Paris (75020)

Pâtisserie :

/

**Responsable Chocolatier Glacier**

« La Pâtisserie de l'Eglise » à Paris (75020)

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

sept. 1996 / juin 1998    **Cuisine; BAC PRO Traiteur; CAP \ BEP Pâtissier Chocolatier Confiseur - BAC**

## **COMPETENCES**

---

fiches techniques

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**