



***** *****

23/08/1968 (55 ans)
Nationalité Français
marie
Permis A

*** ** * *****

Précy-sur-Oise (60460)

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

CHEF PATISSIER BOULANGER RESPONSABLE PRODUCTION, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2019 / aujourd'hui **Entrepeneur Independant**

Fleur d'Oranger -69 Rue Charles d Gaulle - 60460 - Precy sur oise
Auto entrepreneur. Reprise d activité Artisanale en Boulangerie Patisserie

juil. 2016 / août 2019

Moniteur Boulanger Pâtissier Formateur-Corporate Chef

CARREFOUR « LABELVIE », Hypermarche Grande Distribution Casablanca, Maroc

*Mise à niveau des standards, recettes, méthode de fabrication au sein des hypers (7)
Creation recette et mise en place cuisson des baguettes trad (Système Jac), cuisson a toute heure de la journée - formule point chaud
Mise en place de l'école de formation - Centralisation des commandes - contrôle production
Préparation d'un baking center pour le groupe - Mise en place équipe ouverture pour les prochains magasins*

juin 2013 / juin 2016

Exécutif Pastry Bakery Chef

EMIRATES FLIGHT CATERING, Catering, Compagnie Aérienne Dubai, Emirats Arabes Unis

*Chef Exécutif Pâtissier contrôle des standards de production pour les différents points de ventes et compagnies aériennes.
Charge de la production et fabrication des différents produits Pâtisseries et Viennoiserie
Mise en place des plannings de production - Creation de nouveautés - Suivi de Production
Optimisation des cost - Préparation des buffets - Food safety formation - Outside Catering*

janv. 2010 / mai 2013

Center Manager

MAJID AL FUTTAIM « Carrefour Jordanie », Hyper Marche - Amman, Jordanie

*En charge de la production vers les 14 Express et 1 Hyper Marche - 3 livraisons quotidienne
Gestion de l'assortiment reel et optionnel - Gestion Humaine - Creation des Fiches Recettes
Formation du personnel - HACCP - Quality standard - Equipe de de 50 personnes - Planning
Cost et Qualite control -*

juin 2007 / déc. 2009

Manager Boulanger Pâtissier

HYPER MARCHÉ PANDA, Hyper et Grande Distribution Jeddah. Arabie Saoudite

*Mise à niveau des standards, recettes, méthode de fabrication au sein des hypers - Formation
Mise en place des recettes - Centralisation des commandes - contrôle production
Préparation du projet baking center pour le groupe - 3 unités sur Jeddah (viennoiserie - beignets
Divers cake et Muffins)*

sept. 2002 / mai 2007

Exécutif Pastry Bakery Chef

MAROC DESSERT INTERNATIONAL

*Amoud
Casablanca, Maroc Exécutif Pastry Bakery Chef*

*Contrôle et supervision de la production au sein de l'atelier (Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie)
Contrôle du Restaurant et de la partie Traiteur du Groupe.
Préparation d'événements (incentives, Buffets traiteurs, réception, cocktail dinatoire)
Aide à la formation dans les centres spécialisés (école hôtelière locale privées)*

sept. 1998 / août 2002 **Exécutif Chef Pâtissier**
HOTEL ET GROUPE DORINT, Hotel 5* Agadir, Maroc
*Chef Pâtissier, responsable du département Pâtisserie Boulangerie au sein de l'Hotel Dorint
en Formation avec le Chef en fonction
Préparation des Buffets, Production Viennoiserie et Pains pour les différents points de Vente
Ouverture du Nouvel Hotel du groupe « Le Palais des Roses » - Supervision d'une équipe
de 35 pâtissiers, boulangers*

sept. 1990 / août 2002 **Chef Pâtissier Partenaire Associé**
PATISSERIE FLEUR DE LYS, Pâtisserie Traiteur Traditionnelle Casablanca, Maroc
*Conception et création d'une Boulangerie Pâtisserie Haut de Gamme - Elaboration des recettes - Projet personnel en partenariat local.
Recrutement et formation des employés (Vendeuses, Pâtissiers, Boulangers) - Sensibilisation à
L'accueil de la clientèle - Préparation de Viennoiseries Pure Beurre et Pains Artisanaux -
Organisation de Cocktail et différents événements - Livraisons aux différents Hotels 5* de la ville
(Sheraton, Royal Mansour, Holiday Inn). Développement de la gamme.*

sept. 1985 / déc. 1988 **cuisinier**
Différents Etablissements
*Traditionnelles, travail saisonnier, hotels
Royan, Val D'Isère, Strasbourg France Divers stage de formation et emploi de cuisinier, pâtissier*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1982 / juin 1984 **BEP Option Cuisine Classique** - BEP
Aulnoyes - France; Lycee Privée Hotelier Ste Jeanne D Arc

sept. 1980 / juin 1982 **CAP Option Cuisine / CAP Pâtissier Confiseur** - CAP
Le Touquet - France Lycee Hotelier du Touquet

sept. 1970 / juin 1979 **Cursus scolaire Elementaire et collège; Ecole Elementaire Marmottan**
Bruay-en-Artois - France; College Albert Camus

COMPETENCES

Jeddah, viennoiserie, Boulangers, Word, Excel, Gold, Orcaisse

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Français	Bilingue
Arabe	Professionnel

CENTRES D'INTERETS

insertion, Voyages, Sports collectifs, Basket, Rugby, Trekking, VTT, Lectures spécialisées