



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

Antibes (06160)

\*\*\*\*\*

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

---

## CHEF PATISSIERE, PROFIL, Confirmé

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2020 /** Mama's Bakery  
*Création de contenu pour réseau*
- janv. 2019 / déc. 2020** **Responsable pour mise en place du laboratoire**  
Coffee Shop Antibes
- janv. 2016 / déc. 2018** Cap d'Antibes Beach Hôtel 1 \* Guide Michelin  
*Mise en place du laboratoire*
- janv. 2015 /** La Bastide Saint Antoine 1 \* Guide Michelin  
*Mise en place du laboratoire*
- janv. 2014 /** Le Mas du Langoustier 1 \* Guide Michelin  
*Mise en place du laboratoire*
- janv. 2013 /** Pâtisserie Bouché Stage
- janv. 2012 /** **Stage**  
Ladurée Paris
- /** **Chef Pâtissière**  
Coffee Shop Antibes
- /** **Chef Pâtissière**  
Mama's Bakery

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / oct. 2020** **Formation à distance Cake Design**
- / mai 2020** **Formation à distance**  
ESHTE
- sept. 2010 / juin 2013** **Diplôme Universitaire BAC 4 en Hôtellerie, Cuisine et Pâtisserie - BAC+3**  
EHTE
- sept. 2009 / juin 2010** **BAC 3 en Hôtellerie, Cuisine et Pâtisserie - BAC**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Anglais  
Français  
Portugais

