



\*\*\*\* \*

Nationalité Français

\* \* \* \* \*

Le Grand-Quevilly (76120)

\*\*\*\*\*

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

---

## chef pâtissier, responsable de production, Confirmé

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2020 / sept. 2023 chef pâtissier, responsable de production**  
Mamie Clafoutis Ottawa  
*.gestion de stock et commande de matières premières  
.cuisson et préparation de divers viennoiseries, gâteaux, pains  
.gestion du personnel  
.rédaction de recettes*
- janv. 2016 / janv. 2020 chef de partie et responsable de réception**  
HAUVILLE TRAITEUR FRANCE  
*.gestion de stock  
.création de recettes  
.respect et applications de règles HACCP  
.chef de cuisine pour des réceptions de 100 à 200 personnes  
.gestion personnel et apprentis  
.préparation et cuisson de produits salés  
.dressage à l'assiette.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 2014 / juin 2016 CAP Cuisinier obtenu HAUVILLE TRAITEUR - CAP**  
IFA Marcel SAUVAGE ROUEN FRANCE
- sept. 2013 / juin 2014 Complémentaire Pâtisserie confiserie - dessert**  
CFA Rouxmesnil Bouteilles DIEPPE FRANCE
- sept. 2012 / juin 2013 CAP Boulanger obtenu "Aux Douceurs des Provinces" - CAP**  
CFA St PAUL ROUEN FRANCE
- sept. 2010 / juin 2012 CAP Pâtissier obtenu "Aux Douceurs des Provinces" - CAP**  
CFA St PAUL ROUEN FRANCE

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

### CENTRES D'INTERETS

---

Voyager, Football, Lecture