



Permis B

* **

Blendecques (62575)

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

CREER, ORGANISER, GERER, COMMUNIQUER, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2016 / aujourd'hui

CHOCOLATIER PATISSIER

Atelier des arts sucrées- bailleul

- réalisation de macarons, gâteaux de voyages, biscuiteries ect.....
- gérer les stocks de marchandises
- Réaliser les commandes de matières premières auprès des fournisseurs et en assuré la réception
- conseiller la clientèle pour guider et répondre à leur interrogations et à la vente de nos produits

juin 2009 / déc. 2015

Chef Pâtissier-responsable Laboratoire et Magasin

PÂTISSERIES MARONE - Bailleul, 59

- Glaçage et retouchage de gâteaux et d'autres pâtisseries pour des commandes personnalisées.
- Décisions prises sur la quantité de produits à préparer pour les opérations du lendemain grâce à la tenue d'un programme de production détaillé.
- Personnalisation des créations pour les fêtes, mariages, remises de diplômes et autres événements personnels.
- Gestion des commandes en magasin et à emporter, ainsi que des besoins en service traiteur.
- Collaboration avec les fournisseurs afin de trouver les ingrédients désirés pour des recettes tout en maintenant un contrôle strict des coûts.
- Encadrement de plus de 6 employés de pâtisseries à tous les niveaux pour préparer chaque membre de l'équipe à des rôles exigeants.
- Gestion des prises de commandes de matières premières

févr. 2006 / mars 2009

Installer à mon compte en pâtisserie chocolaterie

PÂTISSERIES BANKAERT franchiser "jeff de bruge" - Hazebrouck , 59

- Offre d'un niveau de service exceptionnel à chaque client en répondant aux inquiétudes et en apportant des réponses.
- Gestion d'une équipe de 4 employés, supervision de l'embauche, de la formation et de l'évolution professionnelle de chaque employé.
- L'amélioration des opérations et la résolution des problèmes afin de fournir un service clientèle hors pair.
- Savoir établir un prix de revient d un produit pour en dégager une marge
- Former et gérer du personnel
- Création de nouveaux produits.
- Savoir planifier le plan de travail de la semaine.

déc. 2001 / janv. 2006

Ouvrier Pâtissier

BOULANGERIES PÂTISSERIES ISSAC - Roubaix, 59

- A épaulé le directeur d'exploitation dans le cadre des décisions opérationnelles quotidiennes.
- Création et développement de la gamme en pâtisseries.
- Savoir gérer un stock de marchandises.
- Agencement et nettoyage du poste de travail.

janv. 2000 /

BTM

Confiseur Glacier

Concours du meilleur apprenti de France

janv. 1998 /

Chocolatier

CAP Chocolatier

COMPETENCES

- aptitude à la communication
- développement du personnel
- résolution des conflits
- esprit d'équipe
- gestion du temps
- encadrement des équipes
- extrêmement organisé
- création de recettes
- préparation de pâtisseries
- gestion de l'inventaire
- désinfection et propreté
- résolution de problème
- fait preuve d'une grande motivation personnelle
- évaluation des clients et analyses