



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

CHEF DE PARTIE PATISSERIE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2021 /** **CHEF DE PARTIE PATISSERIE**
LA CO(O)RNICHE - HÔTEL 5 ÉTOILES
- Réalisation de recettes dans une équipe gérée par un chef gastronomique 2 étoiles - Service max : 600 couverts
- mai 2020 / sept. 2020** **PATISSIER**
RESTAURANT LE CARBET
Création et mise en place d'une carte de dessert et de salon de the, évolutive toute les deux semaines dans un établissement à 200/300 couverts jour en bord de plage. Renseignements clientèle. Travail avec commis et gestion de fiches horaires et nettoyages. Gestion des stocks et prise de commandes avec fournisseurs.
- mai 2019 / oct. 2019** **PATISSIER**
RESTAURANT LE CARBET
Création et mise en place d'une carte de dessert et de salon de the, évolutive toute les deux semaines dans un établissement à 200/300 couverts jour en bord de plage. Renseignements clientèle. Travail avec commis et gestion de fiches horaires et nettoyages. Gestion des stocks et prise de commandes avec fournisseurs.
- déc. 2018 / mars 2019** **PATISSIER**
L'ALISIER
- déc. 2017 / avr. 2018** **PATISSIER**
RESTAURANT L'ALISIER , AURON (06)
Réalisation et production d'une carte de dessert. Gestion et commande de stock. Production poste froid d'un restaurant (entrées , salades , tartares...)
- janv. 2016 / août 2016** **OUVRIER PÂTISSIER**
YOLE BLEUS , MARTINIQUE (972)
Réalisation et création de pâtisserie fines , grignotage pour salon de thé. Réalisation et décoration croque en bouche et chocolat. Produits traiteurs.
- juil. 2010 / sept. 2015** **OUVRIER PÂTISSIER**
HYPERMARCHÉ GÉANT CASINO , PESSAC (33)
Création et réalisation de pâtisserie fine. Conseil , vente et prise de commande.
- sept. 2004 / juin 2010** **OUVRIER PÂTISSIER**
LA BARAQUE SUCRÉE , CREON (33)
Création et réalisation de pâtisserie fine , tarteries , chocolaterie, pièces montées. Réalisation produit traiteur. Mise en place magasin. Conseil , vente et prise de commande.
- sept. 2002 / août 2004** **LA CROUSTIÈRE GOURMANDE , FARGUES SAINT HILAIRE (33)**
Pâtisserie Artisanale, Chocolaterie , fabrication desserts régionaux .

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2004** **CAP PATISSIER , CHOCOLATIER , GLACIER , CONFISEUR. - CAP, BEP OU**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Français