



01/11/1974 (49 ans)
Nationalité française
Marié et 1 enfant

* **

Le Bernard (85560)

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

Chef de cuisine, chef pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2022 /

Chef gérant employé

« Restoria » du restaurant scolaire « Le Dauphin bleu » à Angles 85750 en Vendée
d'hygiène, commande, réception, inventaire, gestion du PRJ et cout matière en adéquation avec le budget alloué . Gestion des animations complémentaires en relation avec le restaurant.

mars 2022 / août 2022

Chef Pâtissier

« Moulin Cecile » 85000 Chasnais, Vendée
pâtisserie et des desserts restaurant

févr. 2021 / févr. 2022

Chef cuisinier et Chef pâtissier

Sail les bains

juin 2019 / avr. 2020

Responsable pâtisserie et sandwiches

« Séverine et Lucas » Lausanne, Vaud
quotidienne de la pâtisserie et des sandwiches, mise en place et gestion des stocks

janv. 2019 /

Autorisation d'exploiter dans le canton du Valais obtenu en date du 1 er Avril 2019 à Saxon

sept. 2016 / mai 2019

Chef de cuisine et Pâtissier

coeur du Valais, Suisse
Responsable de l'ensemble du personnel de la cuisine, commandes et gestion des stocks, élaboration des différentes cartes, mise en place quotidienne, travail uniquement qu'avec des produits frais, entretien quotidien de l'hygiène de la cuisine

févr. 2015 / août 2016

Chef Pâtissier

Texas
USA
Organisation du travail journalier et du travail du personnel, commande et gestion des stocks, creation de nouveau dessert.

janv. 2012 /

Ambassadeur des métiers de la restauration obtenu

centre de formation de Flers 61 Orne France

janv. 2011 /

Tuteur maitre d'apprentissage de cuisine et de pâtisserie obtenu

CCI de Flers Argentan 61 Orne France

sept. 2007 / janv. 2015

Chef Cuisinier, Chef Pâtissier et Gérant

Restaurant L'Ansolina Hôtel Le Lion d'Or » à Ecouché 61150 Orne France
Gérant et propriétaire, responsable de la cuisine 40 couverts/service de style bistrannique raffiné et appliqué, la pâtisserie, les commandes et achats divers, la comptabilité journalière,

janv. 2007 /

Maison des Entreprises et des Territoires à Argentan 61 Orne France

janv. 2006 / août 2007

Chef De Cuisine et Pâtissier

l'auberge « Bar Hôtel Restaurant de la Méouge » à Barret sur Méouge 05300 Hautes Alpes France

Responsable des approvisionnements et des commandes, élaboration des menus restaurant et banquet jusqu'à la conception 50 couverts/jours de style bistrot, soirée à Thème culinaire, comptabilité journalière, service du bar pendant les heures n'étant pas en cuisine et entretien divers au bon fonctionnement de l'établissement.

juil. 2005 / déc. 2005

Sous Chef Pâtissier

« Boccaccio Restaurant » à Nice 06 Alpes Maritimes France

Responsable de la production journalière et de l'envoi le service du soir 120 desserts/service, et d'une clientèle extérieur de style traiteur et restaurant. Contrôle des commandes et de la réception.

nov. 2004 / juin 2005

Chef Pâtissier

l'Hôtel Restaurant « Le Chamois » Les Rousses 39 Jura France

Responsable de la production journalière, de la décoration et du dressage 45 couverts/service Contrôle des stocks, gestion des commandes et organisation du travail, élaboration des menus pensions en accord avec le chef cuisinier. Participation aux tâches de production des entrées et des plats en dehors des heures de pâtisserie.

nov. 2003 / mai 2004

Chef Pâtissier

Bakery « Rendez vous Bakery and Cuisine » Miami USA

Production journalière d'une vitrine de 25 sortes petit gâteaux, entremets et ceux des commandes hebdomadaires, commande et réception des matières premières, disposition dans la vitrine chaque matin et contrôle de qualité des produits. Création de nouveaux produits en accord avec le patron et la clientèle.

oct. 2002 / oct. 2003

Sous chef Pâtissier

Bakery « Mondrian Pastry » Great Neck et Manathan, N. York USA

Responsable de la mise en place de la vitrine chaque matin, contrôle de qualité gustative et visuel, conception de la production journalière (montage des petit gâteaux, glaçage des entremets, fourrage et dressage etc...). Responsable et production des stocks pour alimenter les deux Pâtisseries, conception des sorbets et des crèmes glacées, organisation du travail et du planning horaire en accord avec Mr Michel Willaume (vainqueur de la coupe du monde pâtisserie à Lyon en 2001) . Réflexion et conception de nouveaux desserts.

janv. 2002 /

Formateur

New York au restaurant « Macmenamin's Grill » à New Rochelle USA 10801

nov. 2001 / sept. 2002

Chef Pâtissier

show television « Macmenamin's Grill » et « Oyster House » New Rochelle NY USA

Développement du département pâtisserie à son ouverture, conception journalière et des stocks, réalisation des desserts à l'assiette pour le service du soir 180 couverts/service, conception des crèmes glacées, formation du personnel et responsable du planning horaire, présentation et conception des cours de pâtisserie 2 fois par semaine, approvisionnement des desserts du second restaurant, conception de desserts pour les réceptions extérieur de

style
mariage , brunch. Conception d'un buffet de desserts pour le dimanche midi.

juin 2001 / oct. 2001	Sous Chef Pâtissier Bakery « French Corner Café and Bakery » Palm Desert CA ,USA <i>En charge de la production journalière de la viennoiserie 1200 pièces/jour, contrôle des stocks et des réceptions.</i>
sept. 2000 / mai 2001	Chef Pâtissier restaurant « Bleu Provence » Naples FL, USA <i>Responsable du poste de la conception jusqu'au dressage des desserts pour le service du soir 140 couverts/jour. Conception des crèmes glacées et mise en place des menus de la pâtisserie.</i>
nov. 1996 / août 2000	Pâtissier et Cuisinier restaurant « Relais Des Chasseurs » Chiboz Valais Suisse <i>Saisonnier entre les deux entreprises été au Relais Des Chasseurs et hiver chez René Racine Conception de la carte des desserts et de son élaboration journalière, mise en place de la décoration et envoi à l'assiette 150 couverts/jour. Participation à la mise en place de la cuisine, parage des viandes, grillade sur ardoise au barbecue extérieur en l'absence du chef, maîtrise des différents stade de cuisson et présentation devant le client de sa viande a cuir. Conception des différentes pâtes à pain 24 sortes journalières, pesage, pétrissage, divisage et façonnage, contrôle des stocks et participation aux commandes avec le patron.</i>
janv. 1996 /	Chambre des métiers de la vienne à Poitiers 86000 France
sept. 1995 / oct. 1996	Cuisinier Vert Citron » Chauvigny 86 Vienne France <i>Conception de la carte de type saladerie et grillade, conception des stocks uniquement avec du frais et du fait maison, planification des taches et envoi avec deux services par jour, une personne à former pour m'aider, commandes et gestion des stocks.</i>
oct. 1994 / août 1995	Pâtissier et Sous Chef Cuisinier l'école des troupes aéroportées de Pau au cercle des Sous Officiers à Pau 64 Pyrénées Atlantiques France <i>Conception des desserts et envoi pour 160 personnes par jour, gestion des stocks et organisation du travail, participation au travail de cuisine en collaboration avec le chef de cuisine.</i>
août 1992 / sept. 1994	Pâtissier Brevet de Maitrise à la pâtisserie « Le Surfin » 86 Poitiers Vienne France
sept. 1990 / juil. 1992	Apprenti pâtisserie en CAP Mr Martin Gérard à Gençay 86 Vienne France

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2008 / juin 2020	Formation HACCP centre de formation de Flers 61 Orne France
/ juin 1995	Certificat professionnel de second de cuisine l'école des troupes aéroportées de Pau au cercle des sous officiers 64000 Pyrénées Atlantiques France
/ juin 1992	CAP Pâtissier, Confiseur, Chocolatier, Glacier - CAP

/

Certificat de Sauveteur secouriste au travail

CCI de Flers 61 Orne France

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Académique

Français