



\*\*\*\*\*

24/09/1959 (64 ans)

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

Ozoir-la-Ferrière (77330)

\*\*\*\*\*

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

## Chef pâtissier Maître d'apprentissage, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2011 / déc. 2018**    **Artisan boulanger pâtissier**  
artisanale - 78170
- janv. 2004 / déc. 2010**    **Artisan boulanger pâtissier**  
artisanale - 78210
- janv. 1995 / déc. 2003**    **Gérant associé**  
Carte sur table - 92000
- janv. 1989 / janv. 1995**    **Chef pâtissier du président**  
Conseil général des Hauts de Seine
- janv. 1987 / janv. 1989**    **Chef pâtissier traiteur**  
les Frères Layrac - Paris 6ème
- janv. 1985 / janv. 1987**    **Chef patissier**  
Hotel Meridien - Paris 15ème
- janv. 1983 / janv. 1985**    **Chocolatier confiseur**  
la Limousine - Limoges
- janv. 1980 / janv. 1983**    **Boulangier pâtissier**  
Lanoy - Dieppe
- janv. 1979 / janv. 1980**    **Boulangier pâtissier**  
Le Vachet - Arques la bataille

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- /                    **CAP boulanger CAP pâtissier confiseur glacier chocolatier** - CAP
- /                    **INBP école de; Rouen**  
Boulangerie patisserie de
- /                    **Brevet en tutorat d'élèves**
- /                    **Brevet de maîtrise** - BAC+4  
Formation INBP de Rouen
- /                    **Hygiène méthode; HACCP comptabilité gestion des stocks gestion du personnel**

### COMPETENCES

nougats, caramels, Chocolaterie, trempage, enrobage, moulage, flocage

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

Elémentaire

## **CENTRES D'INTERETS**

---

echecs

randonnees ballades en mer