



\*\*\*\*\*

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

Brétigny-sur-Orge (91220)

\*\*\*\*\*

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

## Extras pâtissier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2021 /	<b>Chef pâtissier</b> tiki chez Marco (Corse)
sept. 2021 /	<b>Chef pâtissier</b> Vava'U chez Taté (Belgodère )
mars 2021 /	tourier viennois chez Chevallot (Savoie)
déc. 2020 /	<b>Pâtissier</b> pâtissier bateau de croisière ( Caraïbes)
sept. 2019 /	l'hôtel du port (Haute Savoie)
nov. 2018 / déc. 2018	<b>chef de partie</b> Concorde Opera
oct. 2016 / juil. 2019	<b>pâtissier</b> Calixir traiteur de luxe
oct. 2016 /	<b>chef de partie pâtissier</b> Grand Café des Capucines
déc. 2015 / janv. 2016	<b>patissier</b> Badiane de MartineDu
févr. 2015 /	<b>chef de partie</b> Novotel de chatelet les halles
juin 2014 /	<b>patissier</b> traiteur Potel et Chabot
févr. 2014 / avr. 2014	<b>patissier</b> boutique traditionnel Roy pascal
juil. 2013 / mars 2014	<b>commis de pâtisserie</b> restaurant le Bistrot du boucher (Vélizy Villacoublay)
juil. 2005 / nov. 2015	<b>chef de partie</b> pâtisserie de luxe Sénéquier (Saint tropez)
/	<b>patissier</b> Mini Palais
/	<b>Extras pâtissier</b>

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

**sept. 2012 / juin 2013**    **Bac Professionnel Boulanger Pâtissier** - BAC  
Lycée Hôtelier d'Étiolles

**sept. 2010 / juin 2012**    **C.A.P Boulanger Pâtissier** - CAP  
Lycée Hôtelier d'Étiolles

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**