



Nationalité Français
Célibataire
Permis AM

** **

Belfort (90000)

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

Chef pâtissier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2021 /** **Chef pâtissier**
La perel Saint Longchamp François
- oct. 2020 / nov. 2020** **apprentie pâtissier**
le friand La Grande-Motte, France
- juin 2020 / oct. 2020** **Chef de cuisine**
boho beach sainte marie de la mer
préparation du cap pâtisserie , licenciement pour raison économique covid 19 !
- Chef de cuisine boho beach sainte marie de la mer
De juin 2020 à octobre 2020
mise en place de carte de saison , avec divers changement selon la clientèle , et les produit de mes fournisseurs , divers poisson de saison et divers viande rouge don le taureaux re travaillé de plusieurs façon , divers pâtisserie maison du jour , salade hors d'œuvres frais , gestion de préparation du snack de la journée , approvisionnement et stock des commande négociation des prix et respect du budget journalier , gestion de groupe évènement soirée , thème bistronomique , respect des règle d'hygiène , management de 1 personne commis plongeur pour 150 couvert service*
- janv. 2020 / mai 2020** CEPROC 75019 Paris
*formation de 6 mois a l'entrainement du cap pâtisserie avec la filières monoprix , pour un future passage d'examen en candidat libre .
création de divers : entremet , confiserie , chocolat viennoiserie .*
- janv. 2019 / nov. 2019** **Second de cuisine / chef de cuisine**
maison de famille chateaux de chambourcy Chambourcy, France
*Gérer une équipe, respecter les menus mis en place part la direction (Sodexo) .
création de menu a thème du terroirs et de saison et du monde , cours gustatif
Respect des normes hccp , cours de pâtisserie aux personnes âgé en activité de groupe de 15 personnes 4 jours par semaine plus participation de leur part à l'atelier gâteaux*
- janv. 2017 / déc. 2018** **chef de cuisine en collectivité**
korian mndoline Chatou, France
*Gérer une équipe, respecter les menus mis en place part la direction (Sodexo) .
création de menu a thème du terroirs et de saison et du monde , cours gustatif
Respect des normes hccp , cours de pâtisserie aux personnes âgé en activité de groupe de 15 personnes 4 jours par semaine plus participation de leur part à l'atelier gâteaux*
- févr. 2015 / déc. 2017** **Chef de cuisine en collectivité ehpad**
korian parc de l'abbaye Saint-Cyr-l'École, France
*Gérer une équipe, respecter les menus mis en place part la direction (Sodexo) .
création de menu a thème du terroirs et de saison et du monde , cours gustatif
Respect des normes hccp , cours de pâtisserie aux personnes âgé en activité de groupe de 15 personnes 4 jours par semaine plus participation de leur part à l'atelier gâteaux*
- sept. 2014 / janv. 2015** Grenoble, France

Confectionnement , de produits frais et du terroir sous l'autorité d'un chef exceptionnel , mise en bouche, entremets, plats chauds, carte et menu du jour à trouver et mettre en place en prenant des initiatives , en allant au marché récupéré c'est produit soie même tout les jour en respectent le budget donné part le chef

- mai 2013 / sept. 2014** La Salette-Fallavaux, France
Manager une équipe de bénévoles étrangères, des commis et apprenti. Gérer les plannings, les menus, les économats, les stocks cuisson divers légume, féculent, viande poisson , boulangerie pâtisserie frais selon les menus. Normes d'hygiènes.
- déc. 2012 / avr. 2013** **Chef de partie de pâtisserie /second de cuisine**
Hôtel le carlina *** Le Grand-Bornand, France
participation au changement de carte avec le chef de cuisine
- juil. 2012 / nov. 2012** **commis de cuisine / chef de partie**
hotel les acasias *** La Clusaz, France
préparation des entrées et desserts de saison initiative du poste et choix selon mon expérience sous la validation du chef
- sept. 2010 / juin 2012** **Apprenti cuisinier**
clos occitan Carcassonne, France
apprentissage du poste entrés mise en bouche poste 'boulangerie' , poisson frais, crustacé, mise en place menu du jour + carte de saison.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- nov. 2020 / déc. 2021** **prépa cap pâtisserie projet pro** - CAP
CFA Henri Martin Lézignan, France
- mars 2015 / avr. 2015** CFPS Caluire-et-Cuire
- juin 2010 / juin 2012** **préparation du cap cuisine en 2 ans** - CAP
Sud Formation CCI Aude Carcassonne, France
- sept. 2009 / juin 2010** **CFG** - CAP
collège de grazaille Carcassonne, France

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Espagnol
Français

CENTRES D'INTERETS

cuisine, sport, équitation, nature