



***** *****

13/08/1996 (27 ans)
Célibataire

* *** ** *****

Champs-sur-Marne (77420)

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

CHEF PÂTISSIER, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2022 /** **CHEF PÂTISSIER**
boulangerie-pâtisserie française (OH LÀ LÀ) en Afrique du Sud
*gâteaux, gestion des équipes sur place. Création d'une gamme de
gâteaux français avec des produits Sud-Africain.*
- juin 2021 / févr. 2022** PARIS CAPE TOWN
- oct. 2019 / avr. 2021** **CHEF PÂTISSIER**
Maison Philippe CONTICINI Paris
** Ouverture deux boutiques (CAMDEN TOWN), gestion du
recrutement et gestion du stock ,
* Collaboration entre les équipes de Paris et Londres*
- mai 2019 / sept. 2019** **PÂTISSIER (EXTRA CHEF DE PARTIE)**
Hôtel SHANGRILA PARIS
** Préparation et confection de gâteaux par Michael BARTOCETT*
- mars 2019 /** Hôtel LE MEURICE
** Préparation et confession gâteaux par Cédric GROLET*
- oct. 2018 /** Hôtel ROYAL MONCEAU
** Préparation et confession de gâteaux par Pierre HERMÉ*
- mai 2015 / oct. 2018** **PÂTISSIER**
LENÔ TRE
*Pâte à choux ; Production d'entremets ; glaces : gestion des apprentis,
gestion des commandes, gestion du stock.
Participation à divers événements :*

** Animation sucré / salé au salon Pré Catelan (3 *** Michelin)
* Animation sucré /salé dans les salons privés du Stade de
France)*
- janv. 2015 /** MAÎTRE D'HÔ TEL

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2012 / sept. 2014** Pâtisserie BOILEAU - Saint-Maur des Fossés
- sept. 2011 / août 2012** **Boulangerie GOSSELIN**
Bd St Germain - Paris
- / juin 2011** **Ministère des Affaires Etrangères**
- /** **CAP PATISSERIE; Ecole de Paris des Métiers de la table, du tourisme et
de l'hôtellerie - CAP**
EMPTH Paris 17eme

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Français	