



Cailloux-sur-Fontaines (69270)

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

Pizzaiolo, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /

Pizzaiolo

Régine pizzeria

Création de la pizzeria Régine. Mise en place et sélection du matériels. Mise en place des process. Pâte sur 48h et sur pré fermentation, étalage à la main, cuisson four à gaz.

janv. 2020 /

Pizzaiolo

Food traboule

Aide à la création de l'espace "Ludo's Pizza" des chefs étoilés Ludovic et Tabata Mey. Pizza napolitaine, cuisson au four électrique . Formation des équipes.

janv. 2019 /

Pizzaiolo

Saveur gourmande

classique avec abaisse sur presse.

janv. 2014 / janv. 2019

Gérant Café/Viennoiserie à Montréal

Croissantcroissant INC

Création d'un café avec spécialité de viennoiserie française fabriqué sur place. Création, mise en place des process, formation du personnel. Gestion quotidienne

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2012

Cap boulanger - CAP

Institut national de la boulangerie

/ juin 2007

Bac professionnel logistique - BAC

Lycée professionnel magenta

/ juin 2005

Lycée professionnel St-Marc

/

Bep Comptabilité - BEP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français