



***** ****

Nationalité Français

** ** * ** *****

Paris (75000)

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

aoûtChef de partie pâtisserie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /	VAVA et MAD Paris 18 et Paris 11 <i>Sous la responsabilité du Chef Hadrien De Bane, Chef Exécutif International pour La Durée</i>
juil. 2021 /	aoûtChef de partie pâtisserie
juin 2020 / oct. 2020	Chef de Partie - Pâtisserie Vava'u Corse
oct. 2019 /	Chef de Partie - Pâtisserie Brasserie Paul Rouen, France
avr. 2019 / sept. 2019	Chef de Partie - Tournant Gill côté Bistro Rouen
févr. 2019 /	Chef de rang D'Eux-Mêmes Rouen
oct. 2018 / janv. 2019	Commis Pâtisserie La Ciboulette Annecy
mai 2018 / oct. 2018	Chef de Partie - Pâtisserie Maison du Lac Annecy, France
déc. 2017 / mai 2018	Commis de cuisine E-motion Annecy, France
mai 2017 / oct. 2017	Chef de partie Pâtisserie Brasserie de l'M Chamonix-Mont-Blanc, France
janv. 2017 /	Chef de partie pâtisserie Brasserie de L'M Chamonix-Mont-Blanc, France
déc. 2016 /	Commis pâtissier Maître Boulanger, Pâtissier et Traiteur Thierry Bouvier Rennes, France
nov. 2016 / déc. 2016	Chef de partie pâtisserie Brasserie de L'M Chamonix-Mont-Blanc, France
déc. 2014 /	Commis de salle runner Best Western Plus Hotel Reading, Royaume-Uni
janv. 2010 / déc. 2011	Stagiaire cuisine M.O.F Charcutier Traiteur Jean Pierre Odeau Saint-Germain-en-Laye, France

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / juin 2017 **Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant**
Louis Guilloux Rennes, France

sept. 2014 / juin 2016 **BTS Hôtellerie Restauration - option B - BAC+2**
Jean Baptiste Decrétot Louviers, France

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Expositions, Photographie