



***** *****

*** *****

Bamako

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

CHEF, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2015 /

Chef Pâtissier

Responsable de la

Création régulière de nouvelle recettes sucrées et salées, Encadrement d'une équipe de production composé de Pâtissier, Boulangé et Cuisinier.

Cogérance de 2 enseignes regroupant 120 Employé. Gestion des stocks et de l'approvisionnement dans un contexte parfois di cile. Adaptabilité dans la gestion et création au sein d'un pays avec une différente culture.

janv. 2011 / nov. 2014

Animateur en Ecole CLAE

Leo Lagrange

sept. 2010 / oct. 2010

Commis de Cuisine

Conviivium

10/2010 Expérience en cuisine à l'age de 19 ans dans un restaurant Italien gastronomique.

mars 2010 / mai 2010

Stage Cuisine

La Croix du Sud

déc. 2009 / févr. 2010

Boulangier

Aux Fins Palais

févr. 2009 / nov. 2009

Glacier

N'ice Cream Dakar

l'entreprise familiale ou j'ai appris à confectionner des glaces, des gâteau glacé et fait du service de caisse.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022

Formation Profesionnel de Pâtisserie; Stage de 3 Jours à l'école Bellouet Conseil sur les petits gâteaux élégant et raffiné

/ juin 2019

Formation Profesionnel de Pâtisserie

L'école Bellouet Conseil sur les création du Meilleur Ouvrier de France Yann Brys

/ juin 2018

Formation Profesionnel de Pâtisserie

L'école Bellouet Conseil sur les Weeding Cakes

/ juin 2018

Formation Profesionnel de Pâtisserie

L'école Bellouet Conseil

/ juin 2017

Formation Professionnel de Pâtisserie

L'école Bellouet Conseil sur les Bûche de Noël

/ juin 2016

Formation Professionnel de Pâtisserie

/ juin 2010

Ecole Hotelerie École hôtelière ESGHA au Sénégal

/

- CAP

L'école Bellouet Conseil

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Français

CENTRES D'INTERETS

Gastronomie, Jeux video Serie TV Football