



ALEXANDRE LERICHE

PÂTISSIER

PROFIL

Pâtissier passionné depuis plus de 20 ans entre restauration et Boulangerie-Pâtisserie artisanale, également installé pendant 10 ans, motivé, créatif et dynamique souhaitant partager son savoir faire.

CONTACT

✉ alexandreleriche141282@gmail.com

☎ 0610601442

📍 568 route d'aisy Denain 59220
Né le 14/12/82

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

COMPÉTENCES

- Organisé
- Polyvalent
- Autonome
- Travail en équipe
- Réactif

FORMATION

CAP Pâtissier,
Chocolatier, Glacier
et Confiseur Juin 2002
CFA Jeanne d'Arc
Aulnoye-Aymeries
(59)

Centres d'intérêt

- Piano
- Natation
- Echecs

Boulangerie-Pâtisserie « La Chocolatine » Les saisies 73

Pâtissier – Tourier (décembre 2022 – Avril 2023)

Responsable production viennoiseries

Boulangerie-Pâtisserie « Traditions et Gourmandises »

Gérant, La Daguenière 49 (Septembre 2013 – Novembre 2023)

Installé pendant 10 ans. Toutes les fonctions d'un chef d'entreprise: achat de matières premières, gestion des stocks, calcul des prix de revient et de vente, embauche du personnel, autonome sur tous les postes.

Boulangerie- Pâtisserie « EURL Julien, Coulaines » Coulaines 72

Pâtissier, (Juin 2012 – Juillet 2013)

Réalisation de toute la pâtisserie et viennoiserie pour la boutique

Restaurant gastronomique «La Maison d'Elise» Le Mans 72

Chef Pâtissier, (Janvier 2008 – Mai 2012)

Confection et mise en place de la carte des desserts, glaces, sorbets, chocolats, confiseries et pièces montées.

Hôtel-restaurant gastronomique «Le Mutin Gourmand » Crozon 29

Chef pâtissier , (Juin 2007 – Octobre 2007 ,saison)

Desserts à l'assiette, pains, viennoiseries.

Hôtel-restaurant «Le Gentiana» Tignes 73

Chef pâtissier , (Décembre 2006 – Mai 2007 ,saison)

(Décembre 2005 – Mai 2006, saison)

(Novembre 2004 – Mai 2005 ,saison)

Préparation de desserts sur assiette et réalisation de buffets.

Hôtel-restaurant gastronomique «La Corderie Royale » Rochefort 17

Chef de partie pâtisserie , (Juin 2006 – Octobre 2006 ,saison)

Mise en place des desserts sur assiette de la carte estivale et automnale, viennoiseries, pièces montées.

Hôtel-restaurant gastronomique «La Brigantine» Gigaro 83

Chef de partie pâtisserie , (Mai 2005 – Septembre 2005 ,saison)

Préparation des petits déjeuners (viennoiseries, brioches, cakes), confection de dessert.

Hôtel-restaurant gastronomique «Chewton Glen Hotel* » Angleterre

Commis pâtissier , (Février 2004 – Juillet 2004)

Confections des viennoiseries, de pains et de biscuits. Desserts sur assiette, glaces, chocolats et banquets.

Hôtel-restaurant gastronomique «Le Moulin de Mougins»** Mougins 06

Commis pâtissier , Août 2002 – Novembre 2003

Dressage des desserts, fabrication de viennoiseries et glaces.

Boulangerie – Pâtisserie «Au Pain Doré » Denain 59

Apprenti pâtissier, (Février 2000 – Juillet 2002

Fabrication de viennoiseries, entremets, bonbons et pièces en chocolats.