



CONTACT



06 08 88 64 84



119 rue Damrémont
75018 Paris



arnaud.grandpierre@gmail.com

FORMATIONS

- 2022 Formations OpenClassrooms en tant que développeur front-end
- 2007 Brevet Technique des Métiers
- 2005 Mention Complémentaire en pâtisserie
- 2004 CAP Pâtissier
- 2004 CAP Boulanger

RÉALISATIONS

[Mon portfolio:](#)



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

2022-2023
(Paris)

Formations chez OpenClassrooms en tant que développeur front-end:

- Apprentissage en HTML, CSS, JavaScript, VueJs3
- Utilisation de Github, SASS, Node.js, mongoDB et SQL
- Utilisation de la méthode Pomodoro pendant mon apprentissage
- Méthode agile : notions

2016-2020
(Paris)

Chef de poste chez Maison Landemaine:

- Organisation des journées de travail et management de toute l'équipe
- Prise en charge des commandes chez les différents fournisseurs
- Gestion des stocks
- Participation aux réunions hebdomadaire avec les différents responsables de sites et mise en place des consignes

2008-2016
(Paris)

Ouvrier puis demi-chef de poste chez Ladurée:

- Maîtrise des différents postes au sein de l'entreprise (cuisson, viennoiserie, petit gâteaux, décoration). Ladurée étant une grande structure, chaque poste était bien spécifique, comparé à une petite structure où tout le monde peut faire tous les postes en une journée
- Promotion en tant que demi-chef de poste en 2013 sur les postes tel que la viennoiserie, le poste cuisson et les petits gâteaux pour l'envoi et le dispatch de toute la pâtisserie pour toutes les boutiques de Paris
- Contrôle qualité et quantité des commandes boutiques
- Management de l'équipe et de l'organisation de travail



**2005-2007
(Reims)**

Apprenti chez Baillet:

- Approfondissement de mes connaissances pour le montage de pièces montées en nougatine, travail du chocolat pour la préparation de mon Brevet Technique des Métiers

**2004-2005
(Reims)**

Apprenti chez Waïda:

- Perfectionnement de mes connaissances en pâtisserie en vue de ma Mention Complémentaire

**2003-2004
(Reims)**

Renouvellement du contrat chez Pottier pour un CAP pâtisserie sur 1 an au lieu de 2 ans:

- Perfectionnement des techniques apprises lors de ma formation
- Participation à l'élaboration de pièces-montées

**2003
(Reims)**

Participation au concours sélectionnant le meilleur apprentis départemental

**2001-2003
(Reims)**

Apprenti chez Pottier en tant que boulanger:

- Début de ma formation en boulangerie (apprentissage des différentes méthodes employées pour fabriquer et façonner du pain)
- Formation en parallèle en pâtisserie quand le travail en boulangerie était fini
- Participation à la création des vitrines du magasins

COMPÉTENCES LINGUISTIQUES

Français: langue maternelle

Anglais: scolaire

Visionnage des films et séries principalement en VO pour parfaire mon anglais

LOISIRS

Création de sites internet (durant la formation et durant mon temps libre pour des projets personnels)

Jeux vidéo

Montages vidéos pour Youtube

Randonnées en vélo