#### Contact

438-395-9509

☐ clementine.digout@yahoo.fr

#### Langues

Français - langue maternelle

Anglais - très bon

# Compétences







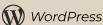












#### **Aptitudes**

- · Créativité,
- · Résolution de problème,
- · Pédagogie et leadership,
- · Capacité d'adaptation,
- · Empathie.

# Digne de mention

# **Graphisme**

2019

Mise en page d'une bande dessinée (L'Affaire Dreyfus) avec Adobe Illustrator

#### **Fondatrice** "un Zeste de Clémentine"

2021-2022

Création d'une marque de sablés artisanaux. Image de marque, gestion d'entreprise, marketing et production de sablés.

#### Références

- · Cédrick Plante. enseignant en programmation: c.plante@novatize.com
- · Catherine Beauregard, cheffe propriétaire : eddylaurent@eddylaurent.com

# Clémentine Digout

## Développeuse front-end

Future diplômée, j'ai décidé de poser ma toque de cheffe pâtissière pour développer mes capacités logiques et artistiques, étant passionnée par la programmation et le design web.

#### **Formations**

#### **AEC - Production en médias interactifs**

#### Cégep Limoilou

2023 - 2025

Formation intensive sur les domaines du web en général, particulièrement le design et la programmation.

# CAP Pâtisserie (Équivalent DEP)

Grégoire Ferrandi, France

2010 - 2012

Diplômes divers en pâtisserie, chocolaterie et glacerie.

### **Baccalauréat (Équivalent DEC)**

Lycée Jean Dautet, France

2010

Option littéraire, obtenu avec mention.

# **Expériences professionnelles**

#### Cheffe pâtissière

Québec, Québec

Chocolaterie Eddy Laurent, Pâtisseries Gaël Vidricaire

2019 - 2022 2017 - 2019

Organiser le travail, gérer les équipes et les matières premières, créer de nouveaux desserts, effectuer la comptabilité.

#### Enseignante en pâtisserie

La Rochelle, France

La classe des Gourmets. Travailleuse indépendante

2016 - 2017

Enseigner la pâtisserie à des adultes non professionnels, créer du contenu pédagogique, respecter les horaires, organiser les cours.

#### Chocolatière

Wellington, Nouvelle-Zélande

**Bohemein Fresh Chocolates** 

2015 - 2016

Élaborer des produits chocolatés, communiquer en anglais.

#### **Pâtissière**

Paris et La Rochelle, France

**Gérard Mulot** 2013 - 2014 Bar André 2012 - 2013 Maison Stöhrer (apprentie) 2012 - 2012 Gérard Mulot (apprentie) 2010 - 2011