

## 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 2021- 2022 "un Zeste de Clémentine"

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