

Lee Yeo Jin

Pasty Chef

Creating memorable moments through dessert

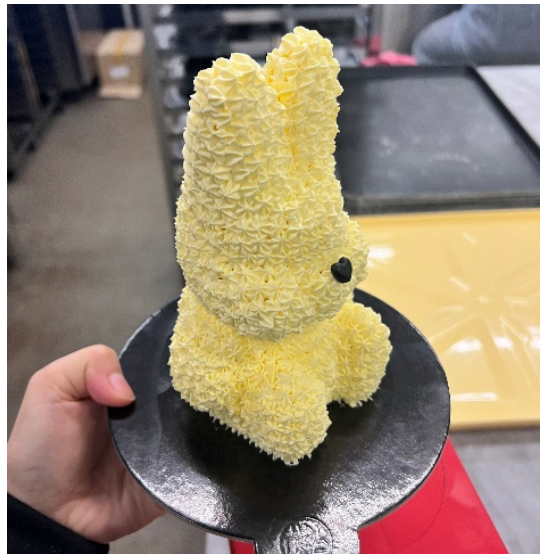
PHONE 010 4070 0436
EMAIL fnek6069@naver.com



CAREER

NUDAKE HAUS DOSAN

- 2021.02 – 2025.09
- Position: Manager / Pastry Chef
- 프리미엄 디저트 생산 및 품질 관리
- 매장 운영 및 신입 교육 담당
- 발렌타인 케이크 / 뉴진스 / 제니 행사 / 시딩용 레터링 제품 생산 참여



2022 겨울 뉴진스 행사

CAREER



2024 겨울 제니 행사 제품 생산

CAREER



판매용 제품 생산



시딩용 레터링 케이크 제작

CAREER

DOREDORE F&B

- 2018.08 – 2020.03 / 2015.12 – 2017.12
- Position: Pastry Chef
- 매장 홀케이크생산 & 시즌별 사진용 케이크제작 담당
- 할로윈 케이크 콘테스트 1위 수상



①②③ 생산한 제품 ④ 촬영용으로 생산한 제품

CAREER

Boulangerie Thierry (빵공장띠에리)

- 2018.03 – 2018.07
- Position: Barista
- 음료 및 제과 서포트 업무

할로윈 출품작
1등 수상





ABOUT ME

“작은 디저트 하나로 기억에 남는 순간을 만드는 파티시에,
이여진입니다.”

저에게 디저트는 단순한 음식이 아니라, 다양한 사람들에게 기억에 남는 특별한 순간을 만들어주는 매개체라고 생각합니다. 저는 그 감동을 손끝에서 만들어내는 파티쉐로서, 9년간 도레도레와 누데이크에서 다양한 디저트와 케이크를 만들고 관리하며 전문성과 리더십을 키워왔습니다.

처음 도레도레에서 시작한 제 파티쉐 생활은 색감과 디자인, 식감의 조화를 고민하며 고객에게 즐거움을 선사하는 시간이었습니다.

이후 누데이크에서는 베이커리 매니저로 근무하며 매장 운영, 신입 교육, 품질 및 위생 관리 등 현장의 실무를 총괄했습니다.

밝고 친화적인 성격으로 팀워크를 중시하면서도, 공과 사를 구분하는 책임감 있는 자세로 신뢰를 쌓았습니다. 저는 실력과 세심함, 그리고 긍정적인 에너지로 팀에 좋은 시너지를 주는 파티쉐가 되겠습니다.

Certificates

케이크디자이너 음식문화교류협회

초콜릿마스터 음식문화교류협회

베이커리위생관리사 한국제과기능장협회