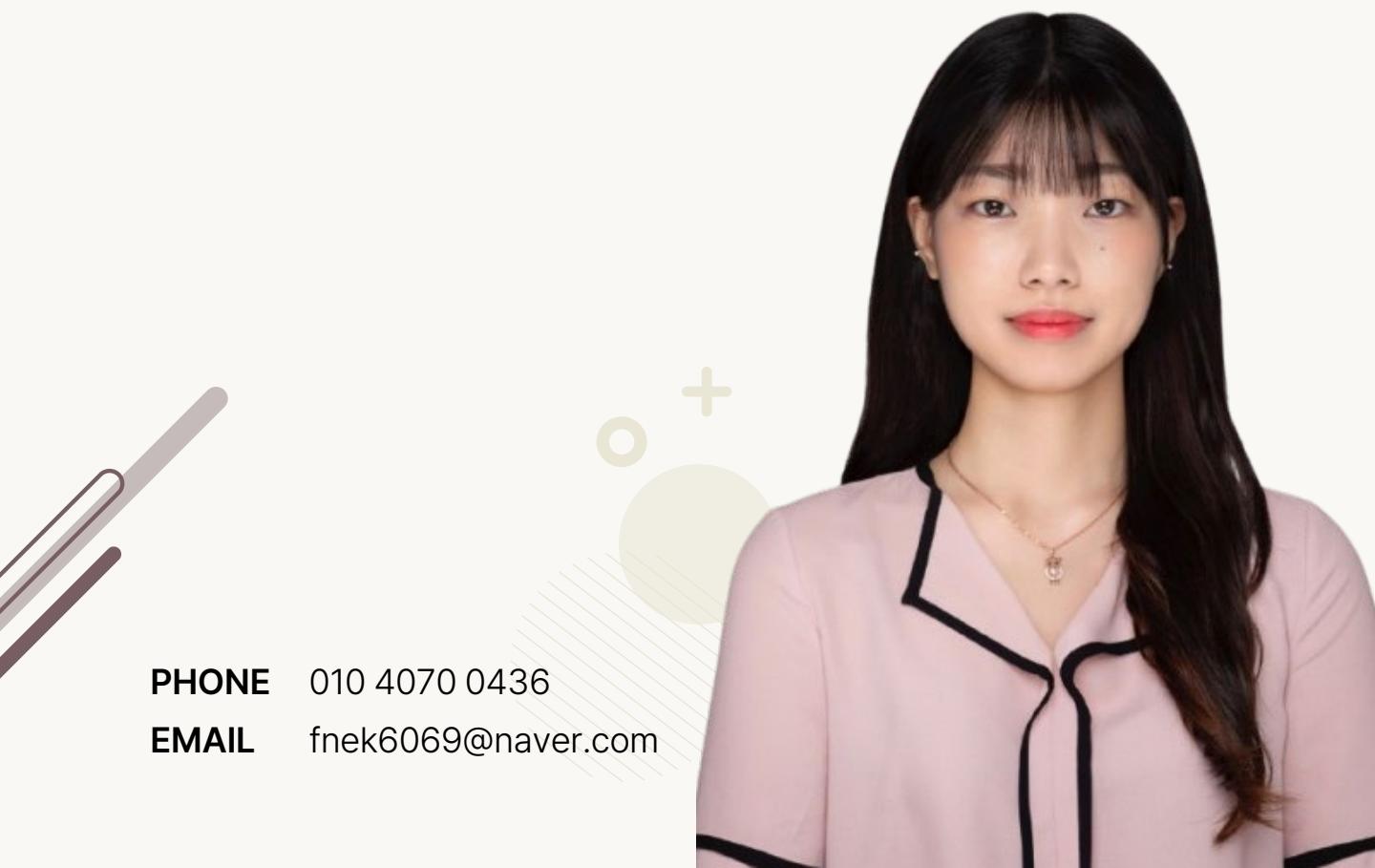




# Lee Yeo Jin

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



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





# 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