

GUILLAUME STAUB

MON PORTFOLIO SUR : WWW.STAUB.PRO

GUILLAUME@STAUB.PRO

07 87 05 62 92

BORDEAUX



CUISINIER

Fort d'un parcours riche et atypique, je souhaite aujourd'hui redonner une place centrale à la cuisine dans ma vie professionnelle. Formé très tôt dans des établissements d'excellence et animé par une passion intacte, je souhaite réintégrer progressivement le monde culinaire, avec humilité et conviction. Mon objectif : mettre mes compétences humaines et professionnelles — rigueur, adaptabilité, écoute et esprit d'équipe — au service d'une cuisine authentique et tournée vers les autres. Travailler quelques jours par mois en cuisine ou réaliser une année en alternance en cuisine représente pour moi un engagement sincère : renouer avec ma vocation tout en contribuant à mon projet final.

CENTRES D'INTÉRÊT

Passe beaucoup (trop) de temps en cuisine. Adeptes des salles de cinéma. Développe toujours de nouvelles applications perso. Je participe régulièrement à des semis-marathon.

FORMATIONS

BEP Cuisine

IFA Adolphe Chauvin -
Osny (95)
2008 - 2009

- Acquisition des fondamentaux de la cuisine et de la pâtisserie dans un cadre professionnel
- Apprentissage dans un restaurant étoilé validant mes compétences pratiques et mon savoir-être
- Passage du BEP en une seule année au lieu de deux

Bac Pro Commerce

Mention très bien 🏆
Bordeaux (33)
2009 - 2011

- Formation complète en techniques de vente, gestion commerciale et relation client.
- Validation de ma capacité à exceller académiquement et professionnellement dans un domaine exigeant.

BTS Assistant manager

Major de promotion 🏆
ICFA Bordeaux (33)
2012 - 2014

- Apprentissage de gestion administrative, de communication et de coordination
- Alternance au sein d'Enedis renforçant mes compétences organisationnelles et relationnelles

Concepteur Développeur

BAC + 4
O'Clock
2024

- Formation intensive en développement informatique, validée par un projet professionnel concret en lien avec la cuisine
- Acquisition de compétences en gestion de projet et solution de problèmes techniques

COMPÉTENCES

Rigueur et discipline

15 ans d'expériences
dans des milieux
exigeants

Adaptabilité

Capacité à exceller
dans des
environnements
sous pression

Sens du service

Affiné au contact des
clients et dans la
gestion d'équipes
pluridisciplinaires

Techniques culinaires

Bases solides
acquises en milieu
professionnel

Gestion de projets

Maîtrise des
plannings et des
priorités

GUILLAUME STAUB

GUILLAUME.STAUB@GMAIL.COM

07 87 05 62 92

BORDEAUX

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Développeur d'applications

Enedis

2019 - aujourd'hui

- Gestion de projets techniques complexes, coordination d'équipes et optimisation des processus.
- Développement de solutions innovantes sous pression, démontrant rigueur et adaptabilité.
- Formation de collaborateurs, mettant en avant mes compétences pédagogiques et ma capacité à transmettre.
- Victoire d'un titre interne remis par le présidente de l'entreprise.

Responsable technique

Enedis

2015 - 2019

- Appui métier et managérial au sein d'un plateau téléphonique 24/24 (Élaboration des statistiques, Participation CODIR, Accompagnement et montée en compétences des agents, gestion de crise, porte-parole du Centre d'Appels).
- Formation des agents et référents France des outils informatiques utilisés par le Centre d'Appels Dépannage.
- Responsabilité du plateau et prise de décisions en situation de crise.

Assistant de direction

Enedis

2012 - 2014

- Coordination des plannings et gestion des urgences dans un environnement opérationnel 24/24.
- Supervision d'une équipes d'opérateurs, assurant fluidité des interventions et de la satisfaction client.
- Rédaction de rapports et suivi administratif souvent remarqués par la direction

Employé polyvalent en boulangerie

Epi Gaulois Bordeaux

2009 - 2011

- Participation à la production de pains, viennoiseries, snacking.
- Proposition culinaire pour conquérir de nouveaux clients.
- Service client, gestion des stocks, gestion des planning et de la logistique renforçant mon sens du détail et des responsabilités mais aussi ma réactivité.
- Apprentissage des bases de la pâtisseries.

Cuisinier

Le Chiquito - Méry-sur-Oise

2008 - 2009

- Elaboration et préparation des entrées et aide au pâtissier dans un environnement exigeant, sous la supervision de chefs reconnus.
- Respect des standards de qualité et des délais stricts, développant précision et discipline.
- Collaboration avec une brigade pour des services haut de gamme.