

# GUILLAUME STAUB

GUILLAUME.STAUB@GMAIL.COM

07 87 05 62 92

BORDEAUX



## ALTERNANCE PÂTISSERIE

Fort d'un parcours riche et atypique, je souhaite m'investir pleinement dans une formation en apprentissage en pâtisserie pour concrétiser une passion qui m'anime depuis l'adolescence. Mon ambition est de mettre à profit mes compétences variées - rigueur, créativité, gestion d'équipe, adaptabilité et résilience - acquises au fil des 15 ans d'expériences professionnelles diversifiées, pour exceller dans un métier alliant tradition, innovation et excellence. Je rêve de créer des desserts qui racontent une histoire, de contribuer à un savoir-faire artisanal d'exception, et d'apporter ma détermination à une équipe ou une institution qui paratge ma quête de sens et de perfection

## CENTRES D'INTÉRÊT

Passe beaucoup (trop) de temps en cuisine. Adepté des salles de cinéma. Développe toujours de nouvelles applications perso.

## 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.