



Nathan GÉRARD

Né le 25/07/2000 - Nogent-sur-Marne (94)

CONTACT

Tél : 06.95.43.69.83

Mail : nathan.gerard@edu.ferrandi-paris.fr

Adresse :

38 rue des binâches - 77144 MONTEVRAIN

Permis B. Véhiculé

CENTRES D'INTERETS

Gastronomie, tous sports de glisse, culture japonaise

PROFIL

De formation initiale en pâtisserie, je souhaite aujourd'hui m'investir dans un nouveau challenge et élargir mes compétences.

Rigoureux, ayant un **goût prononcé pour le travail d'équipe** et le **service client**, mes expériences professionnelles et mes années d'apprentissage m'ont également formé à être **autonome, polyvalent, organisé et ponctuel**.

COMPÉTENCES

- Sens du service client
- Anglais niveau B1
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Résistance physique
- Maîtrise des normes HACCP
- Création de site e-commerce : ciblage de marché, veille produit...

APTITUDES PERSONNELLES

- Organisé
- Dynamique
- Curieux
- Créatif

FORMATION

LIVE MENTOR (Formation à distance)

Mars à Juin 2021 - Certification E-Commerce

ECOLE HOTELIERE CFA MEDERIC - PARIS

2018-2019 : Mention complémentaire dessert en restaurant

ECOLE FRANCAISE DE GASTRONOMIE FERRANDI - PARIS

2017-2018 : Diplômé CAP Connexe Boulanger

2015-2017 : Diplômé CAP Pâtissier

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Mars 2021 – Mai 2021 : Préparateur de commande (Leclerc 77)

Décembre 2020 – Janvier 2021 : Facteur (La Poste 77)

Février 2020-Sept 2020 : Demi-Chef de Partie pâtissier

Restaurant le Quincangrogne1* Michelin|Dampart (77)

Sept-Oct 2019 : Commis Pâtissier

Maison Pic 3* Michelin|Valence (26)

2018-2019 : Apprenti pâtissier en restaurant

Restaurant le Quincangrogne 1* Michelin|Dampart (77)

2017 - 2018 : Apprenti boulanger

2016 - 2017 : Apprenti pâtissier

Boulangerie Les délices de la gare|Bussy-saint-Georges (77)

2015 - 2016 : Apprenti pâtissier

Pâtisserie Sébastien Gaudard|Paris 9^e