

Profil

Pâtissier créatif et rigoureux, spécialisé en pâtisserie fine et entremets. 6 années d'expérience en boutique artisanale et restauration. Maîtrise des bases classiques et goût pour l'innovation et la décoration soignée.

Expérience

2021-Présent : Chef de Partie Pâtisserie, Restaurant L'Épicurien (1 étoile Michelin), Bordeaux

- Réalisation des desserts à l'assiette pour le service du midi et du soir.
- Production des mignardises et pré-desserts.
- Gestion autonome de la mise en place et des stocks du poste pâtisserie.
- Recherche et développement de nouvelles recettes selon les saisons.

2018-2021 : Pâtissier Tourier, Boulangerie-Pâtisserie "Au Pain Doré", Toulouse

- Fabrication de la gamme de pâtisserie boutique : entremets, tartes, éclairs, macarons.
- Gestion du poste tour : viennoiseries, pâtes feuilletées, fonds de tarte.
- Finitions et décorations soignées (glaçage, pochage, chocolat).

Compétences

Pâtisserie fine, Desserts à l'assiette, Viennoiserie (tourier), Chocolaterie (bases), Glacerie, Décoration, Rigueur, Créativité, Gestion des stocks, HACCP.

Formation

BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur.

CAP Pâtissier.