Une image contenant personne, mur, cravate, homme

Description générée automatiquement 

* Photographie culinaire
* Passion pour l’Asie et voyages au Japon, en Thaïlande, en Inde, au Vietnam et en Indonésie
* Sports nautiques (paddle, kite surf, planche à voile)
* Créativité
* Sens de l’esthétique
* Sens du détail
* Polyvalence
* Endurance
* Recherche constante de nouveauté et d’originalité
* Juste association des compétences techniques et artistiques
* Création de desserts classiques et/ou innovants
* Gestion de projet
* Maîtrise des outils de communication numérique
* MC Pâtisserie boulangère (2014-2015) - CFA de Sainte-Luce-sur-Loire (Loire-Atlantique, Pays de la Loire)
* CAP Pâtisserie (2013-2014) - Contrat d’apprentissage avec l’URMA de Saint-Nazaire (Loire-Atlantique, Pays de la Loire)

**Cheffe pâtissière (décembre 2015-janvier 2021) - Restaurant Le Vieux Continent, Nantes (Loire-Atlantique, Pays de la Loire)**

* Création et préparation de desserts individuels.
* Élaboration de la carte du restaurant, en concertation avec la cuisinière.
* Travail de produits frais et de saison.
* Gestion des stocks, commande des produits, partenariat avec des artisans locaux.
* Gestion des livraisons chez des particuliers.
* Adaptation à la crise sanitaire.
* Entretien des locaux. Travail en équipe.

**Stage en pâtisserie boulangerie (4 mois, juillet-novembre 2015) - La boulangerie d’Amélie, Nantes (Loire-Atlantique, Pays de la Loire)**

* Mise en application et perfectionnement des techniques de fabrication de viennoiseries, de gâteaux individuels, de pâtisseries salées et de pains spéciaux.
* Préparation de commandes.
* Participation à l’élaboration de nouvelles recettes auprès de la maîtresse de stage.
* Gestion des stocks.

**Apprentie pâtissière (2013-2014) - Restaurant Le Cheval Breton, Saint-Nazaire (Loire-Atlantique, Pays de la Loire)**

* Mise en application des techniques apprises en CAP.
* Réalisation de desserts à la carte du restaurant : gâteaux aux fruits, flans et fars, gâteaux à la crème.
* Entretien des locaux et des équipements.
* Travail au sein d’une équipe de 4 personnes.

**Expériences Professionnelles**

Grâce à mes 7 années d’expérience acquises auprès de différents acteurs de la pâtisserie (restaurant, boulangerie), j’ai pu mettre en œuvre ma créativité et les nombreuses techniques assimilées afin de démontrer ma passion pour ce domaine. Après 5 ans en tant que cheffe pâtissière d’un restaurant nantais, je suis désormais à la recherche de nouveaux défis à mettre au service de la profession.

**A propos de moi**

**Pâtissier - 7 années expérience - Restauration / Boulangerie**

**Centres d’intérêt**

**Qualités**

**Formation**

Claude **FRAMBOISIER**

**Compétences**

+336 01 02 03 04

votre.nom.prenom@gnail.com

Marseille, France

linkedin.com/votre-profil

**Contact**