

DAMIEN CHANVIN

PÂTISSIER DE RESTAURANT / COMMIS
PÂTISSIER / CHEF DE PARTIE PÂTISSIER



COORDONNÉES

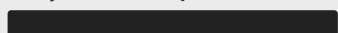
50 RUE DE MAISON
BLANCHE

93220 GAGNY
damien93220@icloud.com
06.58.63.85.03

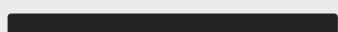


COMPÉTENCES

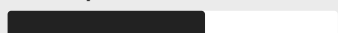
Traçabilité des produit



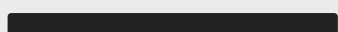
Connaissance des normes
HACCP



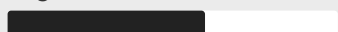
élaboration de fiche
technique



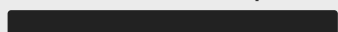
Rangement nettoyage de la
cuisine



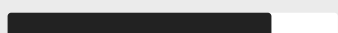
Logiciel HACCP



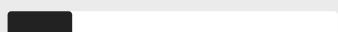
Suivie de fiche technique



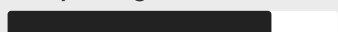
Suivie des stocks



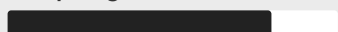
Micros



Banquetting



Tempéragé du chocolat



PERMIS

B - Véhicule léger



CENTRES D'INTÉRÊTS

Pâtisserie , Sport (football) ,
informatique , voyage



Autonome - esprit d'équipe - entraide -
formation de base a l'hygiène - dynamique -
envie d'apprendre - perfectionniste - rigoureux



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

01/2017
12/2017

commis pâtissier
LE GRAND CAFE CAPUCINES

Mise en place service, production - service soir et
Midi 200 a 500 couvert jours

03/2016
04/2016

stagiaire pâtissier
LE TRAIN BLEU

Brasserie de luxe parisienne (service - mise en
place)

11/2015
12/2015

stagiaire pâtissier
LE TRAIN BLEU

Brasserie de luxe parisienne (service - mise en
place)

03/2015
04/2015

stagiaire pâtissier
LES SAVEURS DES BATIGNIOLES
pâtissier boutique

03/2014
04/2014

stagiaire pâtissier
RAYNIER MARCHETTI

Traiteur haut de gamme (marcarons...)

11/2013
12/2013

stagiaire pâtissier
LA TOUR D'ARGENT

Restaurant gastronomique, sous le responsabilité
du chef stéphane jimenez

03/2013
04/2013

Poste de stagiaires en salle
CREPERIE ST GERMAIN

03/2012
04/2012

stagiaire boulanger
LE FOURNILE DE GAGNY

Boulangerie de standing moyen

11/2012
12/2012

stagiaires en Cuisine
SYMPHONIE RESTAURANT

Restaurant de collectivité



FORMATIONS

2015

Mention complémentaire cuisinier en dessert
de restaurant

CAP, BEP ou équivalent - Pâtisserie

2013

Cap pâtissier

CAP, BEP ou équivalent - Pâtisserie

