

Curriculum Vitae

• Compétences et savoir faire :

Conseiller technique, responsable de production et formateur en chocolaterie confiserie :

- Développement de nouveaux produits sur de nouvelles techniques de travail, en France et à l'étranger, en respectant les critères de qualité , en améliorant les gains de productivité.
- Recherche de nouveaux produits sur des gammes ponctuelles, de leur élaboration finale en lien avec un service marketing.
- Application, planification d'une production avec une équipe de travail, de la confection à la distribution du produit.
- Formation de personnel à l'application d'une production de chocolaterie confiserie (en France et à l'étranger).

Diplôme

- brevet de maîtrise pâtissier chocolatier glacier traiteur
- CAP pâtissier chocolatier glacier traiteur
- CAP boulanger

Distinction

- _ Chocolatier de l'année guide pudlo 2008
- _ Pictavien de l'année 2008 décerné par la jeune chambre économique de la vienne

• Expérience et parcours professionnel :

A l'étranger :

Mission en Corée

- Lancement de laboratoire et gamme chocolat.
- Formation du personnel sur nouvelles techniques de travail Stephan sous vide et congélation.
- Suivi de la qualité production.

Mission au Japon

- Formation du personnel sur nouvelles techniques de travail Stephan sous vide et congélation.
- Développement sujets en chocolat « événementiel ».Audit sur la concurrence.

Mission Koweït

- Audit sur la création d'une production de chocolats

En France :

2005 à aujourd'hui : Création de Chocolaterie Benoît au 23 rue des Cordeliers à Poitiers

2002/2005 Société Dalloyau Paris :

-Conseiller technique chocolat sous la direction de *M.Pascal Niau*, Meilleur Ouvrier de France.

- Responsable recherche et développement chocolat .
- Responsable du suivi et de la planification de la production.
- Chargé de mission pôle international.
- Membre du jury Meilleur Ouvrier de France pâtisserie session 2004.

Mission à PARIS :

- Développement de gamme sur Knobel type one-shote.
- Développement de gamme sur table d'abaissage.
- Développement de gamme stéphan sous vide.
- Développement de gamme ponctuelle.
- Audit sur le développement d'un site de production.

2001/2002 Pierre Hermé « Médélice Paris » :

- Lancement de laboratoire et gamme chocolat.
- Responsable production chocolat.

1999/2001 Poste confiserie Société Lenôtre Paris :

-Responsable création et développement des produits sous la direction de *M.Gérard Gautheron*, Meilleur Ouvrier de France.

1993/1999 Responsable de la confection des intérieurs chocolat, sous la direction de *M.Thierry Atlan* et *M.Phillipe bel* , chefs confiseurs, Meilleurs Ouvriers de France.

1991/1993 Poste glace Société Lenôtre , sous la direction de , *M .Gerard Taurin* chef glacier , Meilleur ouvrier de France.

1990/1991 Poste entremets Société Lenôtre

1989/1990 Service militaire

-42^{ème} quartier général d'Aboville à Poitiers, en qualité de pâtissier

1988/1989 Restaurant Maxime à Poitiers

- Pâtissier (chef de cuisine *M.Christian Rougier*, jeune restaurateur d'Europe, Maître cuisinier de France 1997)

1987/1988 Boulangerie/Pâtisserie Vaux à Poitiers

- Apprentissage boulangerie

1985/1987 Pâtisserie/chocolaterie Fink à Poitiers

- Apprentissage pâtisserie chocolaterie confiserie glacerie traiteur