

philippe ROBERT



+ 35 ans d'expérience

PROFIL

Toujours en quête de nouveaux défis.

DIPLOME

❖ CAP

Pâtisserie
Chocolaterie
Confiserie
Glacerie

❖ CAP

Cuisine (candidat libre)

❖ BTS

Metteur en page/Graphiste

❖ 06 18 85 02 04

❖ philipperobert2017@outlook.fr

❖ Les Côtes - 03230 St Martin des Lais

❖ Nationalité Française

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

FORMATION BTS

Metteur en page/Graphiste
2018 - 2019 Clermont-Ferrand (63)

CHEF DE PRODUCTION

Etablissement Baudouin
2016 - 2018 Moulins (03)

CHEF D'ENTREPRISE

Philosophie Gourmande
2007 - 2016 Moulins (03)

CHEF PRODUCTION

Moulins de la Galette
Relais Dessert
2004 - 2007 Moulins (03)

GÉRANT

Pâtisserie Philosophie
2000 - 2004 St Priest (69)

CHEF PÂTISSIER

Pâtisserie Guy Lassausaie
M.O.F et 2 étoiles Michelin
1998 - 2000 Chasselay (69)

❖ Les compétences d'un graphiste/Metteur en page avec l'expérience d'un pâtissier.

❖ La création de vos emballages sur-mesure.

❖ Recherche des fabricants.

❖ Communication, livre, flyer, carte...

❖ Exporter vos produits hors de votre magasin.

❖ Réorganisation totale de l'outil de production.

❖ Chocolaterie.

❖ Pâtisserie.

❖ Confiserie.

❖ Glacerie.

❖ Viennoiserie.

❖ Mise en place d'une nouvelle équipe.

❖ Mise en place des étiquetages et des emballages.

❖ Gestion du stock et des achats.

❖ Calcul des coûts matières et temps de travail.

❖ Création et mise en place d'un concept innovant basé sur la modernisation des gâteaux de voyages.

❖ Mise en place de produits sans gluten et sans lactose.

❖ Réalisation d'une fabrication de produits bio.

❖ Recherche de fournisseurs locaux.

❖ Fabrication de glaces, entremets, tartes, confiseries, chocolats, viennoiseries.

❖ Mise en place des étiquetages et des emballages.

❖ Organisation de l'unité de production.

❖ Gestion du stock et des achats.

❖ Calcul des coûts matières et temps de travail.

❖ Mise en place des nouveaux produits avec l'aide des responsables de poste pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et traiteur.

❖ Réalisation de fiches de travail et recettes.

❖ Calcul des coûts matières et temps de travail.

❖ Mise en place HACCP.

❖ Organisation de l'unité de production.

❖ Gestion du stock et des achats.

❖ Fabrication de pâtisserie, chocolat, glace, confiseries, traiteur.

❖ Gestion de réception jusqu'à 500 personnes.

❖ Vente directe et aux professionnels.

❖ Gestion des stocks et des achats de matières premières.

❖ Organisation des productions.

❖ Gestion du personnel.

❖ Fabrication de pâtisseries, viennoiseries, pain.

❖ Réalisation des cartes de dessert pour le restaurant.

❖ Réalisation de pièces : croque-en-bouche, pièce en chocolat.

Formations

- ❖ Parcours Dirigeant (8 journées)
- ❖ Etablir ses coûts de revients ? (3 journée)
- ❖ Développer son point de vente
- ❖ Formation école yssingeaux Chocolaterie, Confiserie...
- ❖ E-Mercure Vendre sur le web

LOGICIEL

photoshop ●●●●●●●●●●

illustrator ●●●●●●●●●●

indesign ●●●●●●●●●●

première ●●●●●●●●

word ●●●●●●●●

exel ●●●●●●●●

acrobe ●●●●●●●●

ATOUS

- ❖ Dynamique
- ❖ Entrepreneur
- ❖ Créatif
- ❖ Passionné

CHEF PÂTISSIER
Restaurant Villa Florentine
1 étoile Michelin,
4 étoiles Relais Châteaux
1996 - 1998 Lyon (69)

CHEF PÂTISSIER
Restaurant Amphycles
M.O.F et 2 étoiles Michelin
1993 - 1996 Paris (75)

CHEF PÂTISSIER
Restaurant Carré des Feuillants
2 étoiles Michelin
1991 - 1993 Paris (75)

SECOND PÂTISSIER
Restaurant Guy Savoy
2 étoiles Michelin
1989 - 1991 Paris (75)

PÂTISSIER TOURNANT
Pâtisserie la Caroline
1987 - 1989 Paris (75)

APPRENTI PÂTISSIER
Pâtisserie La Caroline
1985 - 1987 Paris (75)

- ❖ Fabrication de pâtisseries, viennoiseries, pain pour l'hôtel.
- ❖ Réalisation des cartes de dessert et de buffets pour le restaurant.
- ❖ Sucre tiré et soufflé.

- ❖ Réalisation des cartes de dessert pour le restaurant.
- ❖ Réalisation de desserts sur chariot.

- ❖ Réalisation des cartes de dessert.
- ❖ Responsable d'équipe de 4 personnes.

- ❖ Responsable des desserts chaud.

- ❖ Poste entremets.
- ❖ Poste glaces.
- ❖ Poste des tartes.

- ❖ Poste entremets.
- ❖ Poste glaces.
- ❖ Poste des tartes.



MON BLOG
patisserie-passion.com

