

THIBAUT RÉMY

45 Chemin des Noyers 38360 NOYAREY

Tel: 06-03-40-35-32

E-mail : thibaultremy1@hotmail.fr

Né le 27 octobre 1979 – 1 enfant

Permis A (moto) et B (voiture)



Création et développement de la franchise my little warung à Valence

Compétences :

Cuisine	Administratives	Management
<p><u>Pâtisserie</u></p> <p>Création de pâtisserie et pièces cocktails sucrée, entremétier et tourier.</p> <p>Maitrise des techniques fondamentales : conversion des unités de mesure, utilisation de pétrin mécanique, caractéristiques des pâtes de pâtisserie...</p>	<p><u>Hygiène</u></p> <p>Maîtrise des règles d'hygiènes et de sécurité alimentaire et des process associés</p>	<p><u>Animation</u></p> <p>Réalisation d'animations culinaires en groupe en France et en Russie</p> <p>Président de l'association Actif Réseau</p>
<p><u>Traiteur</u></p> <p>Réalisation de produits traiteurs (quiche, tarte salée, sandwich, pièce cocktail...),</p> <p>Réalisation de recette élaborée suivant fiche technique, remise en température des plats, dressage, envoi,</p>	<p><u>Planification et stocks</u></p> <p>Planification et tenue des postes en fonction de l'activité</p> <p>Gestion des stocks et des outils informatiques associés</p>	<p><u>Réception</u></p> <p>Conduite de réception en équipe jusqu'à 8 personnes /700 couverts envoyés, distribution et répartition des tâches de l'ensemble de l'équipe, coordination du travail entre la cuisine et la salle, gestion du timing pour la bonne marche de l'envoi.</p>

Expériences professionnelles

- 2014 Projet Création de la franchise my little warung à Valence
- 2011-2013 Pâtissier pour Groupe ELIOR « Restaurant de Collectivité », Grenoble
- 2005-2011 Prestations de service à Grenoble pour les traiteur : La Fine Fourchette, Balade Gourmande, Serge Magnier, Chardon Bleu, Christian Traiteur
- 2001-2005 Chef de Parties « Tourier » pour Traiteur « Culinia Production », Paris
- 1999-2001 Employé « Tourier » pour Traiteur « Raynier & Marchetti »
Groupe Flo Prestige à St Ouen

Apprentissage et diplômes

- 1998-1999 Apprenti pour le B.T.M Pâtissier chez M. Joubin, Paris
Niveau Brevet Technique des Maîtrises en Pâtisserie, Ecole CEPROC, Paris
- 1997-1998 Apprenti pour la Mention Complémentaire Pâtisserie, chez M. Maréchal
Obtention du Diplôme, Ecole CEPROC, Paris
- 1995-1997 Apprenti pour le C.A.P Pâtissier, chez M. Blot, à Bondy
Obtention du Diplôme, Ecole CEPROC, Paris