

Maxime COUMOUL

7 rue Alexis Piecq
78700 Conflans Sainte-Honorine
06.20.88.05.25
Email : maximecoumoul@sfr.fr

CHOCOLATIER EXPÉRIMENTÉ

18 ans d'expérience professionnelle :
Gestion des commandes et approvisionnement du laboratoire.
Planification hebdomadaire des tâches de l'équipe.
Montages, créations et moulages.
Polyvalence des fonctions.

FORMATION

- Chocolatier - Niveau BTM.
- Chocolatier - CAP.
- Pâtissier - CAP.
- Formation glacerie.

COMPÉTENCES CLÉS

- Animation et répartition des tâches de l'équipe.
- Gestion des commandes et approvisionnements.
- Respect des recettes.
- Tenue du planning.
- Règles d'hygiène.
- Formation des apprentis.
- Interlocuteurs :
Direction, fournisseurs.

PERSONNALITÉ

- Entreprenante.
- Passionnée.
- Autonome.
- Enjouée.
- Minutieuse.
- Consciencieuse.

OUTILS et MACHINES

- Extrudeuse, Stéphan, enrobeuse, broyeuse, thermoformeuse, dresseuse à macarons, four.

CENTRES D'INTÉRÊT

- **Loisirs** : Modélisme, musique, cinéma.

ETAT CIVIL

- 35 ans.
- Célibataire sans enfant.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

2007-2017 : MAIFFRET à SEVRES.

Chef depuis 2013. Responsable d'une équipe de 4/5 personnes.

- Créations de pièces commerciales et vitrines.
- Gestion de l'approvisionnement et des commandes fournisseurs en matières premières.
- Préparation et répartition des commandes pour les 6 magasins.
- Préparation et travail des ganaches et pralinés.
- Fabrication « maison » de pâtes de fruits, nougats, macarons.
- Elaboration de sujets en pâte d'amande et Candi.
- Formation et accompagnement des nouvelles recrues.
- Formation en glacerie.
- Entretien du matériel.

2003 - 2007 : Maison LADUREE à PARIS.

Demi-chef en 2005. Responsable d'équipe de 4/6 personnes. En collaboration avec Ph. ANDRIEU.

- Organisation du travail et répartition des tâches de l'équipe.
- Formation des apprentis.
- Préparation et répartition des commandes des autres magasins / boutiques France et Etranger.
- Gestion de l'approvisionnement et des commandes fournisseurs en matières premières.
- Fabrication des macarons.
- Préparation et travail des ganaches et pralinés.

2000 - 2003 : Maison Jacques VALADON à PONTOISE.

Apprentissage CAP 2^{ème} année et BTM chocolatier. En équipe restreinte de 2/3 personnes.

- Fabrication au fouet du praliné et de la ganache.
- Garnissage à la poche des bonbons moulés.
- Travail des truffes et pâtes d'amande à l'extrudeuse.
- Chocolaterie et pâtisserie.
- Fabrication de bonbons à la liqueur.
- Enrobage à la machine.
- Travail d'appoint en pâtisserie en fonction de la demande.

1999 - 2000 : A LA MERE DE FAMILLE - Serge NEVEU à PARIS.

Aux côtés de Serge NEVEU, Apprentissage CAP 1^{ère} année chocolatier. En équipe restreinte de 3 personnes. Travail artisanal.

- Fabrication au fouet de praliné et ganache selon la recette « maison ».
- Détaillage, tempérage et moulage effectués à la main.
- Enrobage et décors des bonbons à la fourchette.

1997 - 1999 : Philippe PERRON à CORMEILLES-EN-PARISIS.